

La Manière d'amolir les os et
de faire cuire toutes sortes
de viandes en fort peu de
temps et à peu de frais, avec
une [...]

Papin, Denis (1647-1712?). Auteur du texte. La Manière d'amolir les os et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps et à peu de frais, avec une description de la machine dont il se faut servir pour cet effet... nouvellement inventé par M. Papin,.... 1682.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

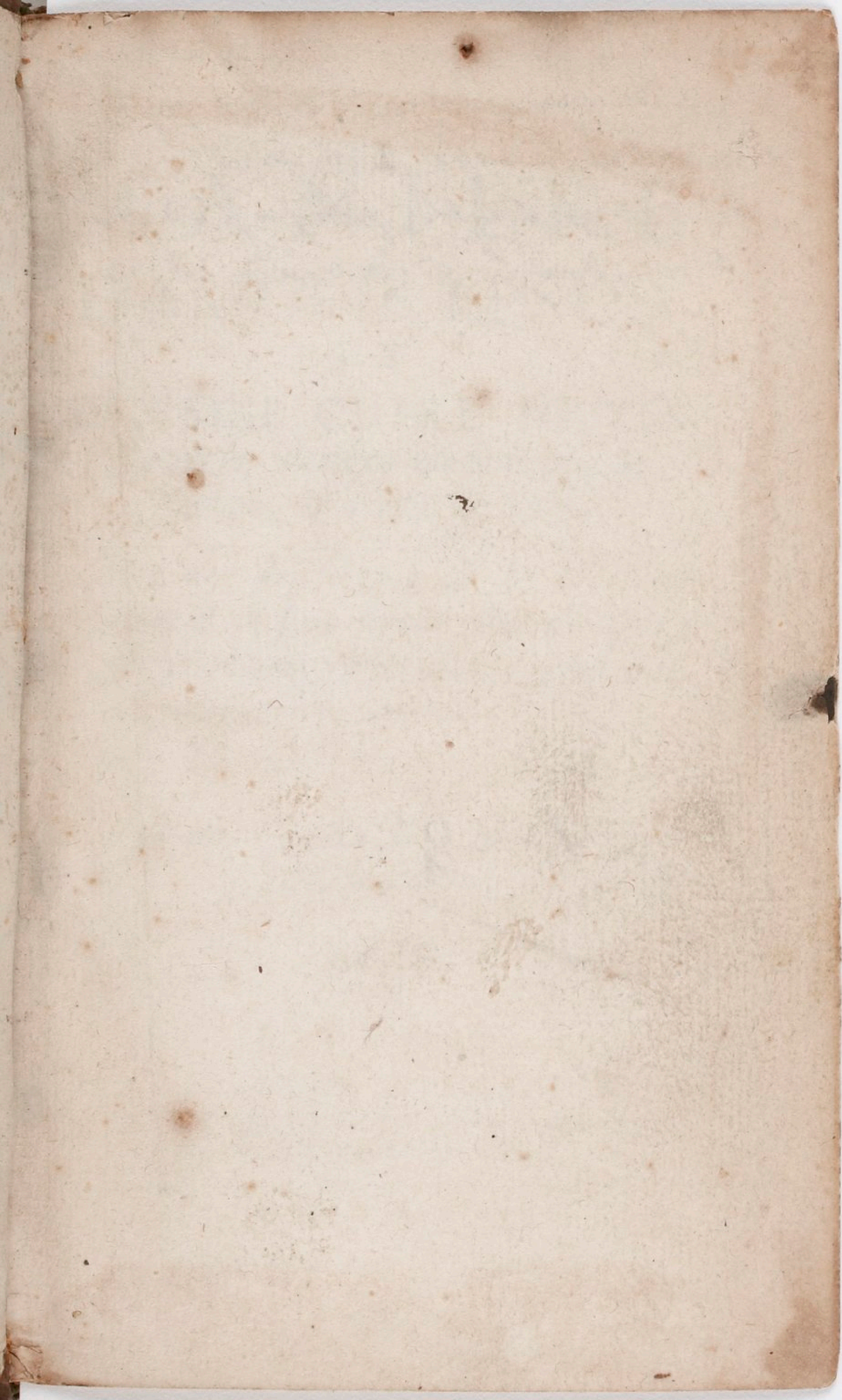
4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.





il y a des exemplaires de 1682 qui
finissent à la page 258. ainsi
celui-ci est préférable, quoique l'addition
se trouve dans la 2^e édition de 1688.

V. 2620. porte
A.

23632

Glandin notaire

L A

MANIERE
D'AMOLIR LES OS,
ET

DE FAIRE CUIRE TOUTES
sortes de viandes en fort peu de
temps, & à peu de frais.

*Avec une description de la Machine
dont il se faut servir pour cét effet,
ses proprietez & ses usages, confirmez
par plusieurs Experiences.*

NOUVELLEMENT INVENTE.

*Par Mr P A P I N , Docteur en
Medecine.*



A PARIS,

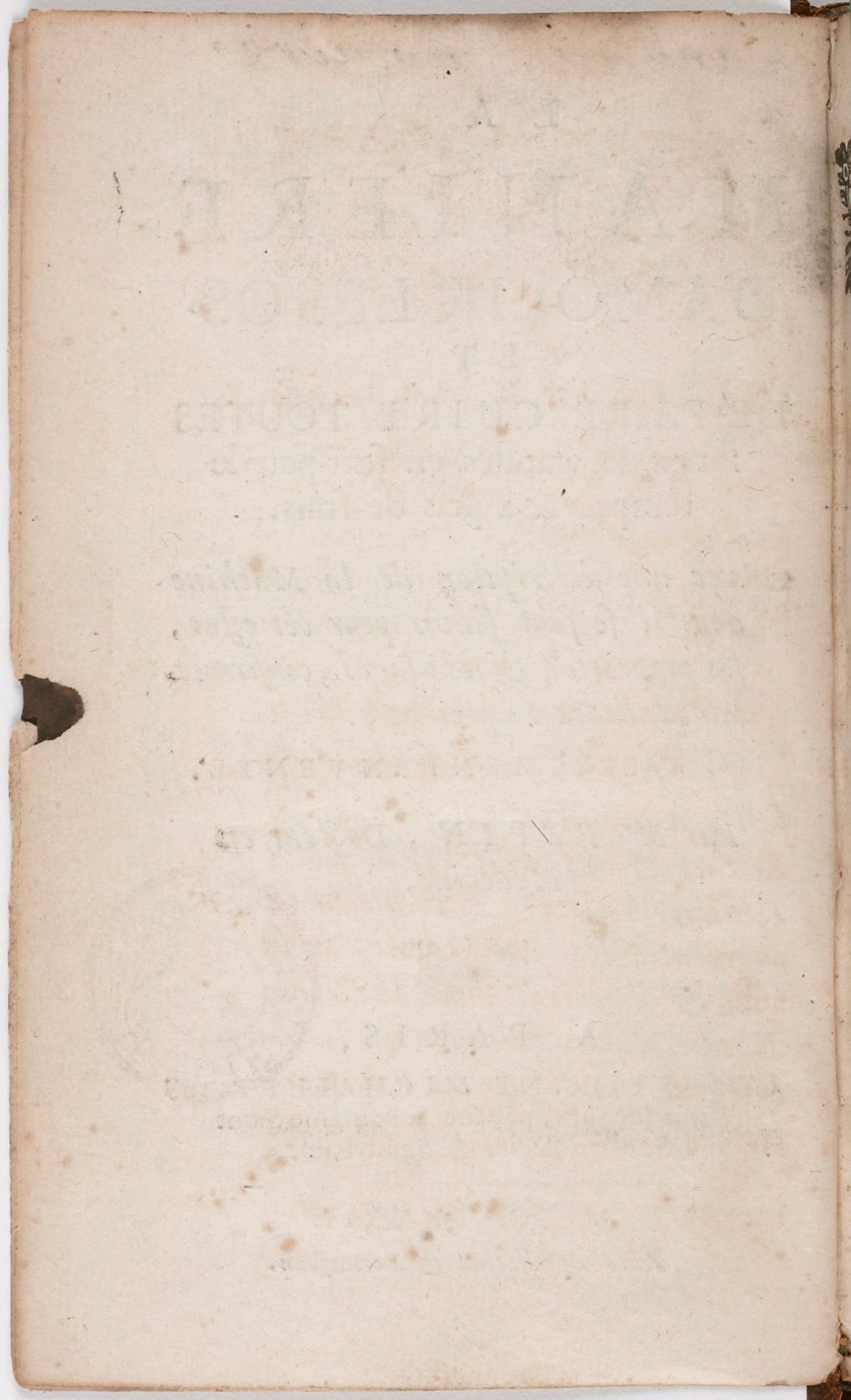
Chez ESTIENNE MICHALLET, rue
Saint Jacques, proche la Fontaine Saint
Severin, à l'image Saint Paul.



M. DC. LXXXII.

Avec Aprobation & Permission.

*Rés. p. V
629*





A
L'ILLUSTRE SOCIÉTÉ
DE LONDRES.

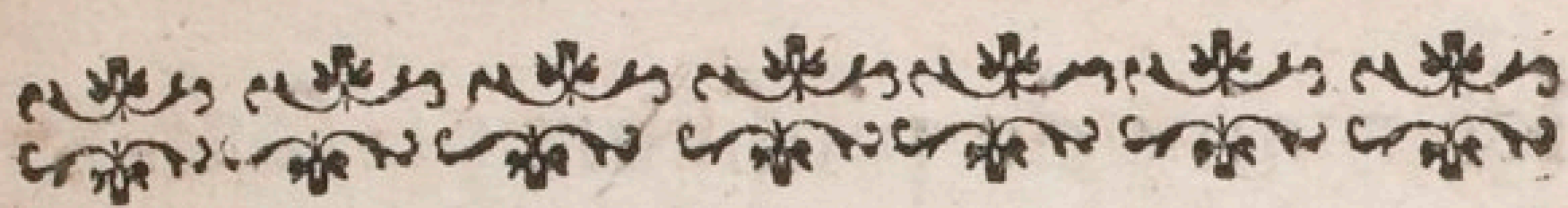
MESSIEURS,

Le favorable accueil que vous faites à tous ceux qui suivant les Statuts & les desseins de vôtre Illustre Société, travaillent à augmenter les commoditez de la vie, & à perfectionner la Science Naturelle, me fait prendre la liberté de vous offrir ces Experien-

bien des choses , & qu'elles ne sont
pas dignes de paroistre devant une
Compagnie aussi éclairée & aussi
considérable que la vôtre : Mais
comme j'ay tâché de vous imiter ,
& que je sçay que vous avez assez
de bonté pour supporter les défauts
de ceux qui cherchent les moyens
de pénétrer dans la connoissance
de la nature , j'espère que vous
accorderez à ce petit Traité la pro-
tection que je vous demande pour
luy , & que vous me ferez la gra-
ce de croire que je suis avec respect
& estime ,

MESSIEURS ,

Vôtre tres-humble & tres-
obeissant serviteur. ****



PREFACE.

L'ON a déjà veu quelques experiences du Bain Marie fermé à vis, imprimées dans le livre de l'Illystre Monsieur Boyle des experiences Physicomechaniques, qui a paru l'an 1680. mais, comme ce livre là est Latin, & qu'il ne donne ny la description de nôtre Machine, ny la maniere de s'en servir seurement, j'ay creu qu'il seroit à propos d'en faire un petit Traité à part pour l'usage des Peres de famille, & des artisans qui pourront en avoir besoin, & s'en servir avec une utilité merveilleuse.

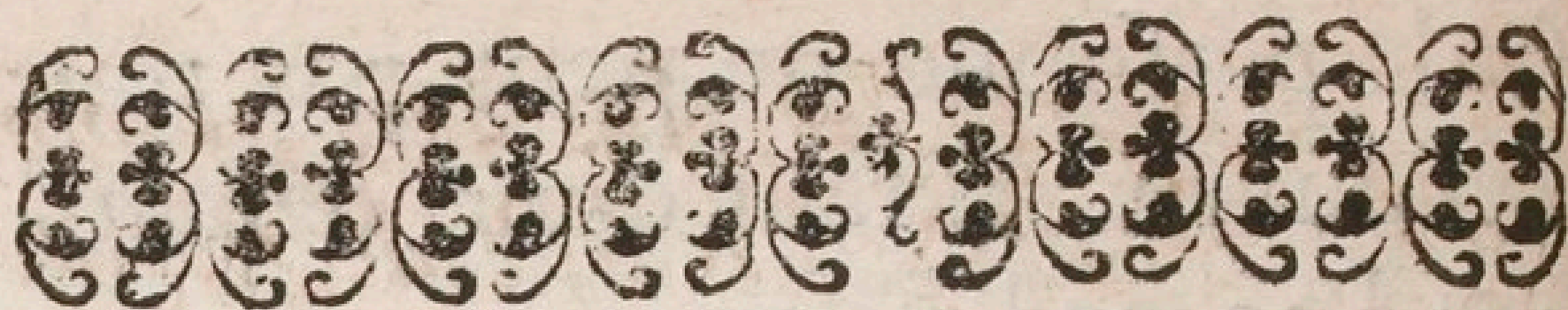
Davantage étant tres-persuadé que cét écrit tombera entre

les mains de plusieurs personnes
qui ne liront jamais l'histoire de
la Societe Royale de Londres,
ny l'admirable Traité de Mon-
sieur Boyle, touchant l'utilité
de la Philosophie Experimenta-
le; Je croy avoir trouvé une oc-
casion tres-favorable pour dé-
tromper ceux qui croient que
c'est perdre son temps que de
travailler à faire de nouvelles
découvertes, & que tout est
déjà trouvé. Pour refuter cette
erreur je ne veux point sortir
de mon sujet, & même entre
plusieurs Argumens qu'il me
fournit, il me suffira d'en met-
tre un seul en usage; Je diray
donc simplement que l'art de
cuire les viandes est si ancien,
que son usage est si universel
& si ordinaire, & que la plus-
part des nations de la terre

ont travaillé avec tant de soin,
& si long-temps pour y ra-
finer, qu'il semble que s'il y en
avoit quelqu'un au monde qui
pust être porté au plus haut de-
gré de perfection, ce devroit
être celui-cy. Cependant on
ne pourra nier qu'il ne reçoive
à present une augmentation
considerable, puis que par le
moyen de la Machine dont il
s'agit icy, la Vache la plus vieil-
le & la plus dure se peut ren-
dre aussi tendre & d'aussi bon
goust que la viande la mieux
choisie; je dis de plus que la
chose n'étoit pas difficile à trou-
ver: car on sçait que les corps
les plus compactes étant échauf-
fez brûlent plus fort que ceux
qui sont d'une consistance plus
rare; que le fer rouge, par
exemple, brûle plus fort que

les charbons, il n'y avoit donc pas lieu de douter, que si on chauffoit de l'eau assez pour la faire bouillir, & que pourtant on l'empeschât de se rarefier, comme elle fait en bouillant, cette eau ainsi pressée feroit bien plus d'effet que quand elle a la liberté de se dilater; Aussi-tôt que cette pensée me fut entrée dans l'esprit, en faisant pour Mr Boyle des experiences de compression, je crus la chose si assurée, que je ne la balançay point à en faire des experiences, cependant, quoy que cela fust si facile, personne que je sçache, n'y a pensé jusqu'à cette heure; Nôtre Siecle a produit bien des hommes qui ont fait & font encore tous les jours des choses incomparablement plus difficiles: mais il paroît clairement qu'une
seule

seule personne ne peut pas tout
découvrir ; Il faut donc demeu-
rer d'accord qu'on peut toujours
faire de nouvelles découvertes,
& qu'il y a dequoy occuper les
esprits mediocres aussi bien que
les plus grands ; Tous ceux qui
ont de l'inclination à l'étude de
la nature, ne doivent point faire
de difficulté de s'y appliquer,
puis qu'ils ont lieu d'esperer que
leurs peines seront recompen-
sées par la gloire de ce plaisir
qu'ils auront d'avoir trouvé
quelque chose d'utile au public
qui passera jusques à la posterité.



T A B L E

D E S C H A P I T R E S.

- Chapitre I. **D**escription de
la Machine ,
avec les moyens de s'en servir
seurement. page 1.
- Chap. II. Experiences pour les
Cuisiniers. pag. 23.
- Chap. III. Experiences pour les
voyages de Mer. pag. 64.
- Chap IV. Experiences pour les
Confiseurs. pag. 94.
- Chap. V. Experiences pour faire
des Boissons. pag. 105.
- Chap. VI. Experiences pour les
Chymistes. pag. 109.
- Chap. VII. Experiences pour les
Tinturiers. pag. 137.
- Chap. VIII. Experiences sur les

Corps les plus durs , comme l'y-
voire , l'écaïlle de tortue , &
l'Ambre, &c. pag. 148.

Chap. IX. Calcul du prix à quoy
de bonnes & grandes Machi-
nes pourroient revenir , & du
profit qu'elles pourroient appor-
ter. pag. 153

*Approbation des Docteurs en
Medecine.*

V Eu le Rapport de Messieurs
Rainfant & Leger qui
ont leu & examiné le *Traité de
la maniere d'amolir les Os*, la Fa-
culté consent qu'il soit imprimé.
A Paris ce 6. Juillet 1681.

LIENARD Doyen de la Faculté
de Médecine de Paris.

V Eu l'Aprobation, permis
d'imprimer. Fait ce 8.
Juillet 1681.

DE LA REYNIE.

TRAITE



TRAITE

TRES-CURIEUX

ET UTILE

POUR AMOLIR LES OS.

CHAPITRE PREMIER.

*DESCRIPTION DE LA
Machine, avec les moyens de
s'en servir seurement.*

EST un Cylindre creux fermé par en bas, & ouvert par en haut.

*Figure
premiere.*

A A.

Est un autre Cylindre creux de mesme grosseur, mais plus court que le precedent, & il luy sert de

B B.

A

Traité tres-curieux

couvercle en appliquant leurs deux ouvertures l'une sur l'autre, comme on void dans la figure.

CC. Sont deux Appendices qui tiennent au Cylindre AA, comme les tourillons à un canon.

DDDD. Sont des pieces de fer, qui embrassent d'un côté les Appendices CC, & de l'autre les barres de fer EE.

EE Est une barre de fer qui entre dans les pieces DD, & qui se peut ôter & remettre facilement, quand on veut ouvrir & fermer la Machine.

FFFF Sont deux vis qui tournans dans des écrous de la barre EE servent à presser les Cylindres AA BB, l'un contre l'autre.

Fig. 2.
GG.

Est un autre Cylindre creux de verre ou autre matiere, dans quoy l'on met les choses à cuire, & l'ayant bouché avec un cou-

vercle juste & affermy dans un chassis par le moyen d'une vis comme la figure represente, on l'enferme dans les Cylindres A A B B, qui doivent être pleins d'eau

Pour se servir bien commodément de cette Machine, elle doit être posée sur un fourneau fait exprés, & elle y doit enfoncer jusques aux appendix C C, le feu étant en suite allumé dessous & les vis F F bien serrées, vous ferez cuire vos viandes si long-temps qu'il vous plaira, sans crainte qu'elles diminuent, ou que les esprits s'exhalent.

Il faut remarquer, que je donne la Figure longue & étroite à cette Machine, afin qu'il ne soit pas besoin d'une si grande force pour la tenir fermée, car on sçait que plus une couverture est lar-

ge, plus il faut de force pour empêcher que la pression du dedans ne souleve le couvercle.

Il faut remarquer aussi que je donne de la profondeur au couvercle BB afin qu'étant rempli d'eau, il conserve toujours de l'humidité à un cercle de papier percé au milieu, dont on doit garnir la jonction des Cylindres marquée II; car les deux Cylindres ne sçauroient s'uzer assez exactement l'un sur l'autre pour empêcher des liqueurs pressées de s'échapper si on ne met du papier entre les deux Cylindres, & le papier aussi quand il est sec ne ferme pas exactement l'un sur l'autre; Cependant la profondeur du couvercle BB doit être fort petite, afin que la Machine enfonçant presque dans le fourneau en puisse mieux re-

pour amolir les Os. §

recevoir & conserver la chaleur.

Cette Machine est sans doute fort simple, & peu sujette à se gâter : Mais elle est incommode en ce qu'on ne regarde pas dedans si aysément que dans le pot ordinaire, & comme elle fait plus ou moins d'effet selon que l'eau qui y est se trouve plus ou moins pressée, & aussi selon que la chaleur est plus ou moins grande, il pourroit arriver quelquesfois que vous tireriez vos viandes avant qu'elles fussent cuites, & d'autres fois que vous les laisserez brûler, ainsi il a fallu chercher des moyens pour connoître, & la quantité de pression qui est dans la Machine, & le degré de chaleur.



P O U R C O N N O I S T E L A
quantité de Pression.

IL n'y a qu'à faire un petit tuyau ouvert des deux bouts comme H H, & l'ayant soudé sur un trou fait au couvercle B B, il faut appliquer sur l'ouverture d'en haut de ce tuyau une petite soupape P, bien exacte, & garnie de papier, & en suite avoir la verge de fer L M dont un bout entre dans la piece de fer L Z qui est attachée à la barre E E, & s'appuyant en suite sur le milieu de la soupape P empesche qu'elle ne soit soulevée par la pression interieure, & elle l'empesche plus ou moins selon que le poids N est plus ou moins

avancé vers l'extrémité M, comme dans les Romaines ordinaires.

Crainte que la soupape P. ne demeurât à sec si-tost qu'il se feroit perdu un peu d'eau. Je prend un petit tuyau OO garny de chanvre, & je l'enfonce dans le tuyau H H, en sorte qu'une de ses extremittez entre assez avant dans l'eau dont la Machine est remplie. Ainsi il arrive que si elle se vuide un peu, la pression interieure pousse pourtant toujours de l'eau contre la soupape P, par ledit tuyau OO, ce qui la rend plus exacte, & aide aussi à connoistre incontinent quand elle laisse échapper quelque chose.

Le tuyau H H doit avoir peu de Diametre, afin qu'il ne soit pas besoin d'un fort grand poids

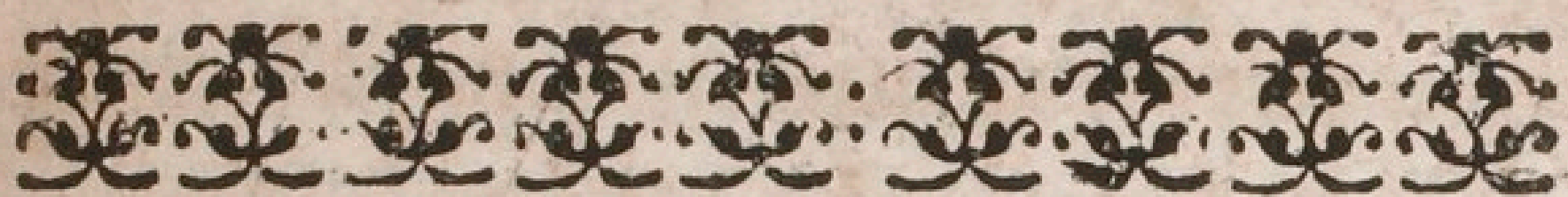
pour le tenir fermé dans la Machine ou Bain Marie, dont je me suis le plus servy; ce tuyau a près de $\frac{2}{5}$ de pouce de Diametre, si bien que son ouverture est à une ouverture d'un pouce de Diametre comme 4. & 25. étant donc environ six fois plus petite, elle se peut fermer avec six fois moins de poids: Or selon les experiences de Monsieur Boyle, dans la premiere continuation des experiences Physicoméchaniques, la pression ordinaire de l'air contre un trou d'un pouce de Diametre est d'environ 12. livres, & par consequent il est d'environ 2. livres contre l'ouverture de mon petit tuyau; la verge L M dans la mesme Machine est de douze pouces de long, & la distance depuis L L jusques à la soupape est d'un pouce;

pouce ; De forte qu'ayant un poids d'une livre à l'extrémité M il fait autant d'effet sur la soupape comme un poids de douze livres qui seroit directement dessus ; & ainsi il ne peut être soulevé si la pression dans le Bain Marie n'est six fois plus forte que la pression ordinaire de l'air. Ainsi quand un poids d'une livre est à l'extrémité M , & que la soupape P laisse échapper quelque chose ; Je conclus que la pression dans le Bain Marie est environ huit fois plus forte que la pression ordinaire de l'air , puis qu'elle peut soulever , non seulement le poids qui résiste à six pressions , mais aussi la verge L M que j'ay éprouvé qui résiste à deux ; & ainsi en augmentant ou diminuant le poids ou en le changeant

de place, je connois toujourns à peu prés combien la pression est forte dans la Machine.

Ce mesme tuyau H H sert aussi à remplir le Bain Marie après que les vis F F sont ferrées & en suite j'y fais entrer le tuyau O O, qui le remplit juste pour la raison que j'ay dite cy-dessus.





*P O U R C O N N O I S T R E L E
degré de chaleur.*

J'Aurois fort souhaité pouvoir faire une sorte de Thermometre marqué comme il faut pour faire connoistre précisément de combien la chaleur s'augmente ou se diminue, & je croy que par ce moyen en comparant les degrez de chaleur avec la quantité de l'effet qu'ils produiroient, on pourroit découvrir diverses choses sur la nature, & de la chaleur, & des choses surquoy elle agiroit, mais manquant de loisir & des commoditez necessaires pour ce dessein, je me suis au lieu de cela servi d'un moyen fort simple, & pourtant assez exact pour

les usages dont je parle dans ce Traité ; Je suspens proche de la Machine un poids à un fil d'environ trois picds de long , afin que chaque vibration ou mouvement se fasse dans le temps d'une seconde ou environ ; je mets ce pendule en mouvement , & je laisse tomber une goutte d'eau sur le couvercle de la Machine, afin d'observer en combien de temps cette goutte d'eau s'évaporerait : car je suis assuré que plus la Machine est chaude, & moins le poids suspendu fait de tours & retours avant que la goutte soit évaporée , il faut pourtant prendre garde , que le lieu où l'on met la goutte d'eau soit toujours bien net , parce que un peu de graisse est capable d'empêcher considérablement l'opération.

Ayant

Ayant ainsi moyen de mesurer les differends degrez de chaleur & de pression qui sont dans la Machine, il est bien aisé de se regler pour ne faire que l'effet qu'on veut, pourveu qu'on ait une fois éprouvé avec quelle force la Machine agit: car on n'aura qu'à prendre environ la quantité de charbon, que l'experience aura fait connoistre la plus propre; la mettre dans le fourneau sous le Bain Marie; laisser les portes & les registres du fourneau ouverts, jusques à ce que la chaleur soit parvenuë au point que vous voulez. En suite vous n'aurez qu'à fermer les portes & les registres pour étouffer le feu, & laisser refroidir les vaisseaux, il faut aussi avoir chargé la verge de fer L M autant qu'il est necessaire pour

faire la pression qu'on veut, & on sera assuré, qu'en gardant ainsi toujours la même règle, l'effet se trouvera toujours à peu près pareil; du moins puis-je assurer que j'ay manqué fort souvent tandis que j'agissois au hazard, mais depuis que j'ay ainsi trouvé moyen de me régler, j'ay toujours fait mes opérations fort bonnes, à moins de quelque malheur; Il faut pourtant remarquer, que si on ne mettoit dans la marmite GG que peu de viande en comparaison de ce quelle peut contenir, elle ne pourroit y faire autant de pression qu'il y en auroit dans le Bain Marie, (en effet) j'ay quelquesfois veu des marmittes cassées par l'eau du bain marie qui les environnoit, & qui les pressoit plus fort qu'elles ne pouvoient soutenir, &

ainsi le poids qui seroit sur la verge LM ne nous pourroit faire connoistre la pression qui seroit dans la marmitte, il vaudra donc toujours mieux mettre un peu trop que pas assez de viande; ou bien si on veut faire tout exactement & ne rien perdre, il faut suivre les directions que je donne au Chap. 2. Exper. 12.

Comme il seroit difficile de se servir sur la mer de l'invention que j'ay décrite pour connoistre le degré de pression, à cause que le branle du vaisseau feroit remuer les poids & ouvriroit la soupape P, il faut au lieu de cela laisser votre bain marie assez vuide, afin que la chaleur que vous avez dessein de donner fasse tout juste la pression que vous voulez. Par exemple, si vous voulez faire dix pressions, & que la cha-

leur soit assez grande pour faire évaporer la goutte d'eau en cinq secondes , il faudra ne mettre dans le bain marie que $\frac{7}{8}$ de l'eau qu'il peut contenir , & prendre garde de ne pousser la chaleur que jusqu'où je viens de dire , & vous serez assuré , qu'il n'y aura eu dans le bain marie qu'environ dix pressions , comme vous pouvez voir Chap. 2. Exper. 16. On pourra par ce moyen se passer de la verge de fer , & des points , & serrer simplement la petite soupape P avec une vis , ce qui sera facile en faisant faire le petit tuyau H H de fonte avec de petits appendices , comme le Cylindre A R. seulement, il ne sera pas nécessaire de faire icy les choses fortes à cause de la petitesse de l'ouverture.

Il ne sera pas besoin de sçavoir

precisement toutes les differentes quantitez d'eau qui seront necessaires pour faire tous les differens degrez de pression , avec tous les differens degrez de chaleur , mais il suffira pour l'usage ordinaire d'avoir toujours une mesme quantite d'eau dans le bain marie , & trouver par experience quel degre de chaleur est necessaire pour chaque operation, avec cette quantite d'eau.

J'aurois souhaite de pouvoir faire les choses aussi bien comme elles sont icy decrites j'aurois ainsi pu determiner la quantite de charbon ou de bois qu'il faut employer pour chaque operation , mais dans l'incertitude de mes affaires je n'ay point voulu batiir de fourneaux , & je me suis toujours contenté d'appuyer mes machines contre un coin de

la cheminée, & de mettre le feu dans ce mesme coin entre la cheminée & la Machine.

Il y a donc bien de l'apparence que la chaleur n'est pas si bien ménagée comme elle le pourra estre dans un bon fourneau, & cependant je ne laisseray pas de donner icy le recit de diverses choses que j'ay déjà faites avec cette Machine, parce que cela pourra toujours beaucoup aider à trouver bien-tost la quantité de feu propre pour les autres Machines que l'on fera; & je croy aussi que la proportion d'une operation à l'autre se trouvera la mesme; J'ay trouvé par exemple qu'il falloit $\frac{2}{7}$ moins de charbon pour cuire le mouton que pour cuir le bœuf; ainsi quand on aura trouvé par experience, la quantité de char-

bon necessaire pour cuire le bœuf dans une Machine, on n'aura qu'à prendre $\frac{2}{7}$ moins de charbon pour cuire du mouton dans la mesme machine, & ainsi des autres operations.

Mais avant que de commencer le recit des Experiences, je croy qu'il ne fera pas mal à propos de dire encore icy, qu'après avoir fait le premier bain Marie fermé à vis, je voulus en faire un autre fermé sans vis par le moyen d'une grande soupape ovalle qui s'applique en dedans, qui peut pourtant s'ôter tout à fait à cause de sa figure, ovalle comme il a esté dit pour le fusil à vent dans la 2. continuation des experiences Physico-mechaniques de monsieur Boyle publié cette année 1680. Ce bain Marie a six pouces de diametre, &

18. pouces de haut, de sorte qu'on peut y faire entrer une marmite de 4. pouces de diametre, & 14. de hauteur, qui tient neuf ou dix livres de viande, mais la grande soupape ayant esté fondüe trop foible pour bien garder la figure, le papier ne fuffit pas pour la rendre juste, & il faut toujours y mettre du cuir, mais comme le cuir se cuit dans l'eau si chaude, il arrive qu'étant réduit en bouillie la pression du dedans le chasse, & ainsi l'eau s'échappe; Il m'est pourtant arrivé quelques fois, que quand le cuir étoit bon & bien fort, j'ay cuit les plus gros os d'une jambe de bœuf sans brûler la viande, mais d'autres fois aussi il m'est arrivé que le cuir manquant trop tost, la viande se brûloit sans que les os se pussent cuire, cela
fait

que je me fers rarement de cette Machine , cependant si on la faisoit avec une soupape assez bonne pour la pouvoir garnir de papier , cette derniere maniere vaudroit peut-être bien l'autre ; la raison est que les ressorts du fer se lassent , & ainsi on est assujetty à resserer les vis de temps en temps , mais dans cette derniere Machine , on seroit assuré que plus la pression seroit forte au dedans , tant plus fort la soupape seroit fermée , néanmoins jusques à ce que les ouvriers soient mieux instruits à faire de ces sortes de soupapes , je conseilleray toujours plutôt de fermer le Bain Marie à vis.

Je croy que ceey suffit pour la description de la Machine , & la maniere de s'en servir , je vais donner à present les experien-

ces qui en feront connoître divers usages & proprietez. Mais parce que quelques-unes des Experiences donnoient lieu à des observations de Physique, j'ay creu ne faire pas mal de les y joindre, quoy qu'elles n'ayent peut être pas autant de rapport qu'on pourroit le souhaiter avec le sujet dont il s'agit: mais j'ay pris le soin de les distinguer par des caracteres differends, afin que ceux qui ne s'en soucient pas puissent sauter par dessus.





CHAPITRE II.

*EXPERIENCES POUR LES
Cuisiniers.*

EXPERIENCE PREMIERE.

LE second Juin ayant rempli ma marmitte d'une poitrine de mouton & pesé huit onces de charbon j'allumay le feu ; la chaleur parvint jusques à faire exhaller en 3. secondes de temps, la goutte d'eau que je mettois sur le couvercle , & la pression en dedans étoit environ 9. fois plus forte que la pression ordinaire de l'air : Je laissay éteindre le feu de luy mesme , & les vaisseaux estans froids je trou-

vay que le charbon qui restoit pesoit environ $\frac{1}{2}$ once ; si bien qu'il n'y avoit eu en tout que 6. $\frac{1}{2}$ onces de charbon consumées. Cependant la viande étant tirée se trouva avoir du goût d'empyreume, & le suc ne fit pas une gelée si forte de beaucoup que quand la viande n'est pas trop cuite.

EXPERIENCE II.

LE quatriéme Juin je reïteray la mesme Experience, & je ne pris que 6 $\frac{1}{2}$ onces de charbon, mais je pouffay la chaleur en soufflant ; En sorte qu'une goutte d'eau s'exhalloit en moins de deux secondes, & il ne resta pas tout à fait une demie once de charbon qui ne fust consumée ; la pression étoit un peu plus grande,

grande, que dans l'experience
precedente ; Je laissé encore
éteindre le feu de luy-mesme,
comme l'autre fois ; cependant
quoy que la quantité de charbon
eût cette fois esté moindre la
viande se trouva plus brûlée
que l'autre à cause, comme je
croy, que le feu avoit esté pouf-
sé tout vivement.

EXERCICE III.

LE sixième Juin, je reïteray
la mesme Experience, & je
ne mis que cinq onces de char-
bon, & je ne poussay le feu que
jusques à faire exhaler la goutte
d'eau en quatre secondes, la pres-
sion interieure comme aupara-
vant, & alors le mouton se trou-
va fort bien cuit & les os mols, &
le suc vint en une forte gelée,

E

De sorte que depuis ce temps-là ayant eu diverses fois du mouton à faire cuire, j'ay toujours gardé cette mesme regle, & je n'ay jamais manqué à avoir mon mouton dans ce mesme état que je croy être le meilleur, parce que si la cuisson étoit moindre, les os ne seroient pas bons, & si la cuisson étoit plus grande, la gelée estant moins forte, seroit aussi moins nourrissante; Je ne pretends pourtant pas dire, que la perfection en cette rencontre n'ait point d'étendue, & je croy qu'on pourroit cuire le mouton considerablemēt davantage sans que pour cela il fût gâté, mais j'aime toujours mieux manquer dans le deffaut, que dans l'excez parce que si on le fait trop cuire, il n'y a plus de remede; au lieu que si quelque morceau d'os se

trouve n'être pas assez cuit, il est facile de le remettre avec une autre potée.

EXPERIENCE IV.

LE ~~d~~ⁱxième Juin je fis l'expérience avec de la poitrine de bœuf, & je pris 7. onces de charbon; je poussay le feu jusques à faire exhaler la goutte d'eau en trois secondes, & la pression du dedans étoit environ neuf fois plus forte que la pression ordinaire de l'air, le charbon qui resta sans être consumé pezoit environ $\frac{3}{4}$ d'onces, & le bœuf se trouva fort bien cuit, il y avoit pourtant quelques endroits des os qui n'étoient pas tout à fait bien cuits, j'en conseillerois pourtant pas de donner plus de feu que cela.

au bœuf, parce qu'il est toujours bien aisé de recuire les os, j'ay mesme bien des fois mieux aimé ne faire cuire la viande qu'autant qu'il est necessaire pour la separer facilement des os, parce qu'en suite on peut faire cuire les os à part sans aucun danger, comme on le pourra voir par les experiences qui suivent.

EXPERIENCE V.

LE douzième Juin je mis cuire du bœuf & du mouton ensemble, & je n'y employay que 3. onces de charbon, je poussay le feu assez vivement, & pourtant je ne pus faire que trois pressions au plus dans le bain Marie, & la chaleur ne parvint qu'à faire exhaler la goutte d'eau en 90. secondes;

les vaisseaux etans presque refroidis , je trouvay le mouton assez cuit au gré de bien des gens , mais pour le bœuf assurément tout le monde l'auroit trouvé trop dur ; le suc qui en sortit ne tourna point en gelée , quoy que je n'y eusse point mêlé d'eau.

Je croy que le peu de pression & de chaleur en ce rencontre ne vint pas tant de manque de charbon que de ce que le bain Marie n'estoit pas bien ajusté , car j'ay remarqué depuis que *tant plus il est fermé, & tant plus il requiert de chaleur , avec mesme quantité de charbon.*

Le 13. Juin je reïteray la mesme experience , & je mis dans la marmitte une partie de viande crüe , & une partie de viande cuite , le jour precedent je ne

pris que 4. onces de charbon , & ayant poussé le feu le plus vivement qu'il me fût possible , je ne pus faire la pression dans le bain Marie qu'environ cinq fois plus forte que la pression ordinaire de l'air ; la chaleur aussi ne parvint qu'à faire exhaler la goutte d'eau en 40. secondes , le charbon qui resta sans être consumé ne pesoit que 2. drachmes , & la viande se trouva parfaitement cuite & tendre , mais tous les os n'étoient en aucune façon amollis , quoy que ceux qui avoient déjà esté cuits le jour precedent eussent esté exposez au feu de 7. onces de charbon , 3. le premier jour , & quatre le second jour.

Le 15. Juin je réiteray la mesme experience , en mettant dans la marmite une prtie de la viande

qui avoit déjà esté cuitte deux fois, & aussi de la viande crüe, j'y employay 5. onces de charbon, mais je poussay le feu si lentement que la chaleur ne fut point assez grande pour faire exhaler la goutte d'eau en moins de deux minutes ou 120. secondes; après que le feu fût éteint, je trouvay que ma viande estoit bien cuite, & que celle qui avoit esté exposée au feu de 12. onces de charbon étoit encore fort bonne sans empyreume, & les os point amollis; ainsi je trouvay qu'il estoit bien facile de cuire la viande sans les os, puis qu'on pouvoit la laisser au feu trois fois aussi long-temps qu'il estoit nécessaire, sans que pourtant elle commençast à se brûler.

EXPERIENCE VI.

JE fis en suite la mesme experience sur les os, & le 16. Juin je pris les os de cette viande qui avoit ainsi esté cuitte trois fois plus long-temps qu'il n'estoit necessaire, & les ayans mis dans une marmitte de verre avec de la graisse de mouton cuitte, & toute pure, je les enfermay dans le bain Marie; & ayant poussé la chaleur jusqu'à faire exhaler la goutte d'eau en 4. secondes, & la pression neuf fois plus forte que la pression ordinaire de l'air, j'esteignis bien-tost le feu, & les os se trouverent cuits.

Je remis une seconde fois ces mesmes os dans la mesme marmitte de verre avec la mesme graisse, & j'y ajoutay un nouveau

veau morceau d'os, qui n'avoit jamais esté cuit, & y ayant donné le feu comme auparavant, je trouvay que le nouveau morceau d'os estoit bien cuit, & le reste point gâté.

Le 17. Juin je remis encore les mesmes os, dans la mesme marmite avec la mesme graisse, & encore un autre morceau d'os qui n'avoit point esté cuit; & ayant donné le feu comme auparavant, je trouvay encore mon nouveau morceau d'os fort bien cuit, & le reste point gâté.

Je reïteray encore la mesme experience avec les mesmes os & la mesme graisse, mais cette derniere fois je donnay le feu, & plus fort & plus long temps; & il arriva que les premiers os étoient presque tout en poussiere, & sentoient le brûlé; qui ne

paroïssoit pourtant pas si desagreable que celuy de la viande l'est d'ordinaire : pour ce qui est de la graisse , elle n'avoit pas un fort bon goust , elle estoit seulement plus molle que d'autre graisse qui n'avoit esté cuite qu'une fois ; je ne sçay pas si à force de la faire cuire on pourroit luy faire changer de nature : mais ie croy qu'il y faudroit plus de temps que ie n'y en pouvois donner.

Les trois premieres cuissons rapportées dans cette experience me firent voir que les os aussi bien que la viande se peuvent cuire trois fois aussi long-temps qu'il est necessaire sans danger de se brûler , & ainsi il est clair qu'en les faisant ainsi cuire separément les personnes les moins capables d'exactitude pourront en venir à bout.

PROPRIETEZ.

IE ne veux pas passer plus loin sans faire remarquer, que dans la 5. experience des os qui avoient esté exposez au feu de 12. onces de charbon ne paroïssent point amollis, quoy que 5. onces de charbon puissent suffire pour cét effet; cela fait voir que ce ne seroit rien de peser le charbon à moins de prendre garde en mesme temps de qu'elle maniere on pousse le feu: car on seroit toujours en danger d'avoir la viande ou trop, ou pas assez cuite, & on peut compter cecy pour une propriété de cette Machine, que plus on donne le feu à coup, plus il fait d'effet, avec la mesme quantité de charbon.

Cette experience me donna

envie d'en faire voir un autre, afin de faire voir manifestement que la pression interne avance beaucoup en cuisson. Je pris donc deux petits vaisseaux tout à fait pareils bien fermez à vis; mais dont l'un estoit exactement soudé par tout, & l'autre avoit un petit trou au couvercle pour laisser échapper les vapeurs; les ayant tous deux mis ensemble sur un mesme Bain de sable, apres les avoir remplis de viande & d'eau de la mesme maniere, Je les laissay à mesme chaleur pendant trois quarts d heure, & les ayant ôtez tous deux ensemble, je trouvay que la viande qui avoit esté exactement fermée estoit plutôt trop, que pas assez cuite, au lieu que l'autre étoit de beaucoup trop crüe; On peut donc encore compter cecy par une des proprietéz

proprietez de cette Machine ,
que , plus la pression interieure est
grande , & plus les choses s'y cui-
sent , dans le même temps & avec
la même chaleur.

EXPERIENCE VII.

AYant trouvé de la differen-
ce entre la chair de bœuf
& celle de mouton , l'une étant
plus facile à cuire que l'autre ;
Je voulus voir s'il y en auroit aus-
si entre les chairs de même es-
pece , mais de différents âges ;
Pour ce dessein le 4. de Juillet
ie pris de l'agneau , & en mis
dans deux verres , dans l'un des-
quels ie mis de l'eau , & comme
il ne m'avoit fallu que 5. onces de
charbon pour cuire le mouton ,
ie n'en pris que quatre $\frac{1}{2}$ pour
l'agneau , croyant qu'il devoit

être plus tendre , ie pouffay le feu le plus vivement que ie pus , & ie ne pus faire que la goutte d'eau s'évaporast en moins de 11. ou douze secondes , la pression interieure étoit huit fois plus forte que la pression ordinaire de l'air ; J'attribuë ce peu de chaleur en partie à ce que mon charbon avoit esté déia la plupart allumé & éteint , le feu s'étant éteint peu à peu ; Je trouvoy qu'il ne restoit qu'une drachme de charbon qui n'eust pas esté consumée dans le verre sans eau les os n'estoient point amollis , sinon quelque petites extremittez : mais dans le verre avec de l'eau ils étoient tout à fait mols , aussi il s'en falloit beaucoup que la viande n'y fust d'un goût si relevé que dans l'autre verre.

Cette experience me fit iuger 1^o. Qu'il ne faudroit gueres moins de feu pour les os des animaux jeunes, que pour les vieux. 2^o. Que l'eau est un dissolvant propre pour ramolir les os, mais qu'elle oste du goût.

EXPERIENCE VIII.

Propriété.

A Fin de iuger à peu près de la difference de cuisson qui arrive quand on laisse éteindre le feu peu à peu, ou quand on l'ôte tout, si tost que la chaleur est parvenuë au point où on la veut.

Le 5. Juillet j'emplis encore mes deux marmittes de verre avec de l'agneau comme auparavant, & ayant mis bien du charbon, ie poussay la chaleur iusques à faire exhaler la goutte

d'eau en trois secondes, & incontinent j'ostay tout le feu; je trouvay que les os dans la marmite sans eau estoient un peu plus cuits que dans l'experience precedente. & dans la marmite avec de l'eau, ils estoient tout à fait mols, & la chair point brûlée; ainsi je trouve que c'est à peu près la mesme chose de pousser le feu de $4\frac{1}{2}$ onces de charbon jusques à faire exhaler la goutte d'eau en 10 secondes, & en suite laisser éteindre le feu peu à peu; ou bien de pousser le feu de 6. ou 7. onces de charbon jusques à faire exhaler la goutte d'eau en 3. secondes, & en suite oster le feu tout à coup; Il n'y auroit donc qu'à observer cette mesme proportion dans les autres generations; Par exemple, si j'avois à faire une operation à quoy il fallut une quantité de

pour amolir les Os. 41

de charbon qui fit exhaler la goutte d'eau en 20. *secondes*, & laisser éteindre le feu peu à peu, & que je voulusse gagner du temps; je mettrois un bon feu, afin que la chaleur vint jusques à faire exhaler la goutte d'eau en *six secondes*, & en suite j'esteindrois le feu incontinent, & ainsi des autres gardant la proportion de 10. à 3. j'avouë pourtant que cette regle n'est pas démontrée: mais aussi la chose ne requiert pas une exactitude Mathématique, quand je ne dis rien de la pression intérieure comme dans cette regle il faut entendre quelle doit toujours estre égale.

EXPERIENCE IX.

LE onzième Juillet je pris un lapin, & l'ayant mis dans

dans deux marmittes de verre, dont l'une estoit avec de l'eau, & l'autre estoit sans eau, j'y fis le feu de cinq onces de charbon, & ayant poussé la chaleur jusques à faire exhaler une goutte d'eau en 4. secondes, je laissay éteindre le feu peu à peu, mes vaisseaux estans refroidis, je trouvay que les os du lapin estoient bien cuits dans le verre où estoit l'eau, mais dans l'autre ils ne l'estoient point du tout, cependant la chair ayant esté assaisonnée avec du sel, du poivre & du lard, étoit aussi bonne qu'un pâté sçauroit être, mais dans le verre où étoit l'eau elle l'étoit beaucoup moins.

Cette experience me fit voir que les os de lapin sont plus durs à cuire que ceux de mouton, & elle me confirma que l'eau ayde beaucoup la cuisson des os.

EXPERIENCE X.

Propriété.

IE pris un autre lapin, & l'ayant enfermé comme le précédent, je fis le feu de $4\frac{1}{2}$ onces de charbon; mais le papier qui sert à rendre le couvercle juste ayant esté gâté la machine ne souffrit pas plus d'une pression en dedans à cause que l'eau s'échappoit; cela fut cause aussi que la chaleur ne pût se bien communiquer au couvercle; car quoy que dans cette experience la quantité de charbon fut plus grande, la goutte d'eau que ie mettois sur le couvercle étoit 20. fois plus long temps à s'exhaler que dans l'experience précédente, si bien que l'on peut encore compter cecy

entre les proprietez de cette Machine, que plus la pression intérieure est grande, moins il faut de charbon pour donner un certain degré de chaleur, le lapin étoit bien cuit, mais les os ne l'étoient point du tout, pas mesmes dans le verre, où il y avoit de l'eau, sinon quelques-uns qui avoient déjà esté au feu le jour précédent, & que j'avois remis pour s'achever de cuir.

Cette experience me fit voir que les os cuits, quoy qu'ils ne paroissent aucunement amollis, ont pourtant acquis une grande disposition à cela qui ne nous est pas sensible.

EXPERIENCE XI.

LE 13. Juillet je pris un vieux lapin mâle & domestique, qui

qui d'ordinaire est un pitoyable manger, je lassaisonnay & le mis dans deux marmittes de verre, j'y fis le feu de 6. onces de charbon, je poussay la chaleur jusques à faire exhaler la goutte d'eau en moins de 4. secondes; la pression interieure étoit environ six fois plus forte, que la pression ordinaire de l'air, je laissay éteindre le feu peu à peu, & je trouvay mon lapin fort bien cuit avec les os mols, & il avoit aussi bon goust que les jeunes lapins l'ont d'ordinaire, & son suc se tourna en bonne gelée.

EXPERIENCE XII.

Proprietez.

LE 18. Aoust je mis des pigeonneaux dans deux petites
H

marmittes de verre, & je les pesay toutes deux separement avant que de les enfermer dās leurs chafis, je poussay le feu jusques à faire exhaler la goutte d'eau en 5. secondes, & la pression interieure 10. fois plus forte que la pression ordinaire de l'air; mes vaisseaux étans refroidis, je trouvay que les deux couvercles étoient pressez assez fortement contre leurs marmittes, ce qui faisoit voir qu'il y avoit de la rarefaction en dedans, & qu'il en estoit sorty quelque chose, en suite les ayant seichées je les pesay separement, comme avant qu'elles fussent cuites, & je trouvay que l'une (dans laquelle j'avois mis par poids $\frac{1}{8}$ moins de viande, que l'eau qu'elle peut contenir) estoit exactement du mesme poids qu'auparavant, & les os en

étoient fort tendres , & le suc bien congelé sans empyreume.

L'autre marmitte (dans laquelle j'avois mis plus pesant de viande qu'elle ne pouvoit tenir d'eau) avoit augmenté ce poids & le suc n'en estoit pas si bien gelé ; il y a apparence que la grande quantité de viande dans cette marmitte , en se rarefiant avec trop de force avoit soulevé le couvercle ; en sorte qu'un peu d'eau du Bain Marie avoit pû s'y insinuer & ainsi avoit augmenté le poids & deleyé la gelée , au lieu que dans l'autre la rarefaction de la viande n'avoit pû faire autre chose que chasser un peu de l'air qui estoit au dessus sans soulever presque le couvercle.

Cette experience me fit juger qu'on peut compter entre les proprietez de cette Machine,

que, en cuisant des pigeonneaux avec une chaleur qui fasse exhaler la goutte d'eau en 5. secondes, & la pression 10. fois plus forte que la pression ordinaire de l'air, il faut que le poids de la viande dans la marmitte soit $\frac{7}{8}$ du poids de l'eau que la marmitte peut contenir. Par exemple 7. livres de viande dans une marmitte qui peut tenir 8. livres d'eau: car par ce moyen on fait la pression dans la marmitte, aussi forte que dans le Bain Marie, & pourtant on ne perd rien.

On peut voir Experience XVI. que l'eau étant prise dans le même poids, feroit aussi le même effet, & ainsi cela pourroit faire croire qu'il en feroit à peu près de mesme dans les autres corps pris en même poids, & que ceux qui laisseroient davantage de vuide à cause de leur gravité spécifique

Spécifique auroient aussi plus de force à proportion pour se dilater ; mais ce seroit une grande méprise ; car j'ay éprouvé au Chapitre sixième Expérience 2. que l'esprit de vin qui a moins de gravité spécifique, que le vinaigre, a pourtant bien plus de force pour se dilater beaucoup par la chaleur ; Il faudra donc (si l'on veut estre exact à ne rien perdre, & à faire la juste pression dans la marmite) trouver par expérience la force & l'étendue de la rarefaction des autres corps comme je l'ay trouvée icy des pigeons, & remplir la marmite suivant ce qu'on aura trouvé.

J'avois mis en même-temps dans une autre Machine des mêmes pigeons à cuire ; je poussay la chaleur iusques à faire exhaler

la goutte d'eau en 3. secondes, mais la pression ny étoit que 5. fois plus grande que la pression ordinaire de l'air; mes vaisseaux estans refroidis je trouvay que les os n'estoient pas tout à fait si mols, que dans l'autre Machine, quoy qu'i's eussent eu la chaleur plus forte; ils estoient pourtant mangeables presque tous

Cette experience me fit croire qu'on peut compter entre les proprietéz de cette Machine, que *c'est presque la mesme chose de faire exhaler la goutte d'eau en 3. secondes, avec 5. pressions ou de la faire exhaler en 5. secondes avec dix pressions.* On pourroit ainsi trouver par experience, pour toute autre rencontre, que la quantité de pression, peut tenir lieu d'une certaine quantité de chaleur; & si l'on avoit un Ther-

momètre exact, comme j'ay dit
au Chap. 2. on en tireroit peut-
estre de grandes lumieres pour
pour autres choses.

Cette experience fait encore
voir, que les Bains Marie bien
fermez pour soutenir de grandes
pressions, épargneront extreme-
ment le feu : car nous avons vu
expof. 10. que plus la pression in-
terieure est grande, & moins il
faut de charbon pour luy don-
ner un certain degré de chaleur,
& à présent nous voyons que
ce degré de chaleur acquis avec
moins de charbon fait pourtant
bien plus d'effet, que quand l'on
est obligé d'y employer plus de
charbon faute de pression inte-
rieure.

SUR LE POISSON.

EXPERIENCE XIII.

LE quinzième Juin j'ay pris un maquereau & l'ay mis dans une marmitte de verre avec des grosselles vertes, j'enfermay la marmitte dans le Bain Marie, & avec 4. onces, deux drachmes de charbon je pouffay la chaleur, jusques à faire évaporer la goutte d'eau en 10. secondes, & la pression au dedans étoit 7. fois plus forte que la pression ordinaire de l'air, après que le feu fût éteint, peu après je trouvay que le charbon qui restoit pesoit près de 2. drachmes; le poisson estoit parfaitement bien cuit & ferme, quoy que les arrêtes fussent si tendres, qu'on ne

les appercevoit pas en les mangeant, avant d'estre cuit, il pesoit 9. onces, & après être cuit il n'en pesoit plus que 7. si bien que j'eus environ 2. onces de bon suc qu'il auroit fallu jetter si mon poisson eut esté cuit comme à l'ordinaire; outre qu'il avoit le goust bien plus relevé, les sels volatils ne s'étans ny eschappez ny dissous dans de l'eau; les groselles aussi n'étoient point brûlées, mais avoient fort bon goût.

EXPERIENCE XIV.

LE 19. Juin je fis la mesme experience avec un brochet, & ie pouffay le feu de la mesme maniere que dans l'experience, precedente; & ie trouvay mon poisson encore fort

bien cuit , & la chair ferme & les os tendres , quoy que pourtant ils me parussent un peu plus durs que ceux du maquereau ; un Gentil-homme qui en goûta me demanda si c'estoit ce que ie mettois pour amollir les os qui donnoit si bon goust à la chair ; ce qui me fit croire que ce n'estoit pas la préoccupation qui me faisoit iuger le poisson cuit de cette sorte meilleur que l'autre ; le suc se changea en forte gelée ; au lieu que celuy du maquereau estoit toujours demeuré liquide ; Je ne sçay pas si cette difference venoit de la chaleur de l'air , ou de la nature du poisson.

EXPERIENCE XV.

LE 20. Juin ie pris une grosse anguille , & l'ayant enfer-

mée à l'ordinaire, i'y fis le feu de 4 $\frac{1}{2}$ onces de charbon, & ie poussay la chaleur iusques à faire exhaler la goutte d'eau en 6. secondes, & la pression 7. fois plus forte que la pression ordinaire de l'air, ayant laissé éteindre le feu peu à peu, ie trouvay mon anguille fort bien cuite avec la peau, & les os tendres sans empyreume: mais la chair n'avoit pas conservé de fermeté comme celle des autres poissons: le suc aussi ne se gela point, ce que i'attribuë plûtoست au trop de cuisson qu'à la nature de ce poisson, dont la peau est sans doute fort propre à faire de la gelée.

Toutes ces experiences me font croire qu'il n'y a pas grande difference entre la chaleur qu'il faut pour cuire différentes sortes de poissons.

LEGUMES.

EXERCICE XVI.

LE 2. Juillet ie mis des fèves dans une marmitte de verre; les unes estoient cruës, & d'autres avoient déjà esté cuites avec de la corne de cerf, ie mis un peu d'eau au fonds de la marmitte pour voir la difference qu'il y auroit entre celles qui auroient esté cuites dans l'eau, & celles qui auroient esté au dessus; Je poussay le feu iusques à faire exhaler la goutte d'eau en 5. secondes, & la pression interieure dix fois plus forte que la pression ordinaire de l'air, i'ostay incontinent le feu, & les vaisseaux estans refroidis, ie trouvoy toutes ces fèves extremement molles, & qu'il n'y

avoit pas grande difference entre celles qui n'avoient esté cuites qu'une fois, & celles qui l'avoient esté deux fois, mais celles qui étoient au dessus étoient ridées, & avoient le goust plus relevé que celles qui estans au fonds s'étoient enflées d'eau qui leur rabaissoit le goust ; les écorces étoient fort molles , excepté une petite pelliculle qui étoit plus dure , mais qui se pouvoit pourtant fort facilement manger, en sorte que des fèves de cette sorte n'auroient pas besoin d'être dérobées , comme on dit.

Cette experience me confirma que les alimens dans cette machine peuvent demeurer sur le feu long temps après être cuites sans pourtant se gâter.

PROPRIÉTÉ.

DAns l'expérience que je viens de décrire, j'avois pris garde de ne perdre sur la verge de fer LM, qu'autant de poids qu'il étoit nécessaire pour faire la pression intérieure 10. fois plus grande que la pression ordinaire de l'air; de sorte que quand mon Bain Marie fut considérablement échauffé, la trop grande quantité d'eau qui y étoit, eut la force de soulever la petite soupape sur le tuyau HH, & de se couler par là peu à peu iusques à ce que j'ostasse le feu: mais quand le feu fut tout à fait osté il ne coula plus rien; quoy que la chaleur fut assez grande pour faire évaporer la goutte d'eau en 5. secondes; ainsi il est aisé de ju-

ger que l'eau qui restoit dans le Bain Marie avoit desormais tant de place pour se dilatter ; que ce degré de chaleur n'estoit pas suffisant pour luy faire faire plus de 10. pressions ; j'eus donc la curiosité de voir combien cette place étoit grande ; Pour cet effet quand j'ouvris mon Bain Marie, je pris bien garde de ne laisser point perdre d'eau , & ayant pesé toute celle qui s'y trouva , je vis qu'il ne s'en étoit pas perdu la huitième partie ; parce que de huit onces que j'y avois mises , il m'en restoit plus de 7. on peut donc compter cecy pour une propriété de cette Machine , que si on y met $\frac{7}{8}$ de l'eau qu'elle peut contenir , & qu'on pousse la chaleur jusques à faire évaporer la goutte d'eau en 5. secondes , la pression au dedans ne sera que 10. fois

plus forte que la pression ordinaire de l'air. On pourra de mesme trouver par experience combien il faudra laisser de vuide selon les autres pressions qu'on voudra faire, & les autres degrez de chaleur qu'on voudra donner, & cela sera utile sur la mer comme j'ay dit Chap. 2. & pourra aider à connoistre la nature.

EXPERIENCE XVII.

LE quinzième Juillet j'enfermay des pois verts dans deux petites marmites de verre, & je mis dans l'une un peu moins d'eau qu'il n'en falloit pour couvrir le poids, dans l'autre je ne mis point d'eau du tout; les ayant enfermées dans le petit Bain Marie, je poussay le feu jusques, à faire évaporer la goutte d'eau

d'eau en 4. secondes, & la pression interieure 10. fois plus grande que la pression ordinaire de l'air; j'ostay le feu, & les vaisseaux étans refroidis, je trouvay tous les pois extrêmement mols, ceux qui étoient sans eau avoient rendu du suc presque assez pour les couvrir, & ils avoient une couleur roussastre, & tant soit peu d'odeur, & de goût brûlé, les autres avoient conservé leur couleur verte, & avoient fort bon goust, mais moins haut que ceux qui étoient sans eau; ayant fait fondre du beurre frais, je trouvay à mon gré, que les pois sans eau dans cette sauce, n'avoient pas le goust trop fort, & qu'ils estoient meilleurs que les autres; si on vouloit pourtant il seroit bien aisé de les faire moins cuire, ceux cy ayant souffert au-

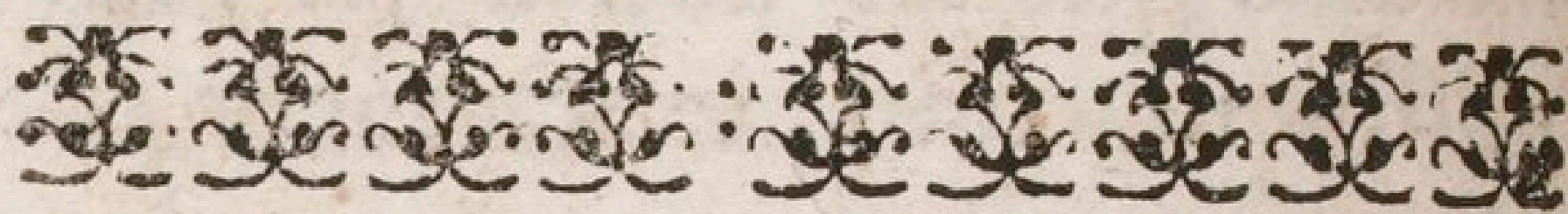
tant de chaleur qu'il en faudroit pour ramolir des os, quelques pois que j'avois mis avec les gouffes se trouvetent fort bons & tendres, excepté le parchemin qui n'étoit point du tout change nonobstant cette grande chaleur.

Cette experience semble prouver que l'eau empesche l'empyreume, mais je croy que toute autre chose que l'eau qui auroit remply les interstices entre les pois l'auroit aussi bien empesché, parce que j'ay éprouvé assez long-temps depuis qu'ayant mis des grozeilles vertes dans les mêmes marmittes de verre sans eau; mais ayant seulement pilé les unes & laissé les autres entieres, il arriva qu'ayant poussé la chaleur jusques à faire exhaler la goutte d'eau en 3. secondes, & la

pression dix fois plus forte que la pression de l'air, les grozeilles entieres avoient acquis beaucoup d'empyreume, quoy que leur verre fust beaucoup vuide, & qu'ainsi elles n'eussent pas souffert une grande pression; au lieu que les autres qui remplissoient tout exactement de leur propre suc, avoient fort bon goust & rien de brûlé; je conseil-leroie donc pour cuire parfaite-ment bien les pois, de remplir les espaces qu'ils laissent entr'eux avec du suc d'autres pois, qui en auroit déjà tout le goût, & ainsi il ne l'osteroit point aux autres.

Cette experience fait voir que plusieurs digestions se peuvent faire dans cette machine, bien mieux que de la maniere ordinaire, où l'on est obligé de laisser beaucoup de place vuide, ce

qui fait que les substances sont plus sujettes à se brûler ; cecy pourroit aussi fournir des conjectures sur la nature de l'empyreume ; mais il vaut mieux attendre que l'on ait fait d'avantage d'experiences.



CHAPITRE III.

EXPERIENCES POUR
les Voyages par Mer.*EXPERIENCE PREMIERE.*

LA plus grande incommodité des gens qui font de grands voyages sur Mer vient selon l'opinion la plus commune, de ce que les viandes dont on se nourrit ayans esté gardées

long-temps salées ont perdu toutes leurs parties les plus spiritueuses, & volatiles, & ainsi les parties terrestres & grossieres qui restent, ne sont propres qu'à former un sang terrestre & grossier, qui donne le Scorbut; il y a donc apparence que les gelées estans composées de parties volatiles & aisées à digerer, sont propres à corriger ce deffaut des viandes salées; mais pour l'ordinaire elles sont si cheres & si difficiles à faire, qu'il est rare d'en avoir sur mer, cela m'a fait croire qu'il seroit bon de donner un moyen d'en faire par tout facilement & à bon marché, j'ay donc travaillé pour cela.

Le 18. Juin j'ay pris des os de bœuf qui n'avoient jamais esté bouillis qui estoient fort secs, & du plus dur endroit de la cuisse,

& les ayans mis dans une petite marmitte de verre avec de l'eau, je les enfermay dans le Bain Marie avec une autre petite marmitte de verre qui estoit aussi pleine d'eau & dos de mesme maniere, sinon que dans celle-cy les os étoient des costes, & avoyent déjà esté cuites, ayant poussé le feu jusques à faire exhaler la goutte d'eau en 3. secondes, & dix pressions, j'ostay le feu & les vaisseaux estans refroidis, je trouvay de fort belle gelée dans mes deux marmittes; mais celle dont les os étoient des costes avoit la couleur un peu rougeâtre, ce qui pouvoit proceder de là parrie moüelleuse; l'autre gelée estoit sans couleur & sans goust, comme la gelée de corne de cerf, & je ne voy pas pourquoy elle ne feroit pas à peu près le mesme ef-

fer, je puis mesme affeurer que l'ayant assaisonnée avec du sucre & du jus de limon, je la mangeay avec autant de plaisir, & n'en sentis aucune incommodité non plus que si c'eust esté de la gelée de corne de cerf.

Quoy que cette experience soit particulierement à estimer sur la mer, elle ne laissera pas d'être aussi fort utile sur la terre, les gelées étans par tout fort bonnes pour plusieurs maladies, il sera fort avantageux par tout d'en pouvoir facilement faire pour un sol, plus qu'on n'en pourroit acheter pour quinze.

EXPERIENCE II.

JE remis des os crus de l'endroit le plus dur d'une cuisse de bœuf dans une de mes peti-

tes marmittes de verre, & dans l'autre je mis des os de poitrine de mouton qui avoient déjà esté cuits; & qui n'estoient pourtant pas mols: les ayant enfermées toutes deux dans un mesme chaffis; en sorte qu'elles n'étoient pas plus serrées l'une que l'autre, & les ayant mises dans le Bain Marie, je poussay le feu jusques à faire exaler la goutte d'eau en 9. secondes, mais alors il arriva que que la soupape qui ferme le petit tuyau H H ayant manqué, parce que je l'avois garnie de cuir, l'eau du Bain Marie s'échappa toute avec une impetuosité qui m'étonna d'abord, mais qui dura pourtant environ une minute à cause de la petitesse de l'ouverture.

Je m'assure, que dans ce même temps là, l'eau dans les marmittes

mites se dilatoit aussi & s'en alloit par dessus les bords ; car je les trouvoy beaucoup vuïdées , mais avec cette difference que dans celle où étoient les os de mouton , la liqueur estoit une forte gelée , quoy que les os ne fussent pas encore attendris , sinon en quelques extremittez , & cette gelée ne pesoit que $\frac{2}{7}$ moins que l'eau que j'y avois mise ; au lieu que dans l'autre marmite les os n'estoient point du tout amolis , la liqueur point du tout gelée , mais seulement un peu épaisse , & il y en avoit plus des $\frac{3}{4}$ de perdue , quoy que cette marmite eust les bords beaucoup plus hauts que l'autre.

Cette experience me fit voir ,
1^o. Qu'il vaudroit toujours mieux faire provision d'os de mouton que de bœuf. 2^o. Que ce seroit

M

inutilement qu'on essayeroit de faire par les voyes ordinaires de la gelée des os de bœuf, veu la grande chaleur qu'il faudroit, & la grande quantité d'eau qui se perdrait par l'évaporation.

30. *Que la gelée constste de parties bien plus difficiles à élever en vapeurs que celle de l'eau ordinaire.*

EXPERIENCE III.

LE vingt-troisième Juin je mis mis les os de bœuf dont je viens de parler dans la mesme marmitte, & le poids de l'eau estant double du poids des os, je mis des cartillages dans l'autre marmite avec aussi le double de leur poids d'eau, après avoir poussé le feu jusques à faire exhaler la goutte d'eau en 3. secondes, & la pression interieure 10.

fois plus forts que la pression ordinaire de l'air, je laissay le feu encore quatre ou cinq minutes, & en suite je l'ostay tout à fait; & les vaisseaux étans refroidis je trouvay que les os estoient devenus mediocrement friables, mais l'eau n'étoit pas assez épaisse pour être appelée gelée; je croy pourtant, que si ce qui s'étoit évaporé dans la premiere coction y eut encore esté, la gelée auroit esté assez forte; Les cartilages dans l'autre marmite étoient presque absolument fondus, & faisoient une forte gelée depuis le fonds du verre jusques au milieu, mais le dessus n'estoit pas plus épais que la liqueur dans l'autre marmite.

Cette experience me fit juger, 1^o. Qu'une livre d'os de bœuf pourroit faire environ deux li-

vres de gelée. 2°. Qu'il vaudroit mieux faire provision de cartilages, parce qu'ils sont absolument glutineux, & se fondent tout à fait dans l'eau, mais comme elle est plus legere, elle surnage, & les cartillages demeurent au fonds, ne retenant entre leurs parties que quelque peu d'eau qui s'y est insinuée pour les dissoudre. 30. *Que ce n'est que le ciment qui joint les parties des os qui se dissout dans l'eau pour faire la gelée, puis que les os en suite demeurent friables.*

EXPERIENCE IV.

LE 28. Juin j'enfermay des os dans mes deux petites marmittes de verre, dans l'une estoient des os de bœuf en plus grande quantité qu'il n'estoit nécessaire pour faire de la gelée avec

l'eau qui y estoit , dans l'autre
c'estoient des os de mouton aus-
si en quantité plus que suffisan-
te pour congeler l'eau où ils
trempoient ; Je poussay le feu
jusques à faire exhaler la gout-
te d'eau en 3. secondes , & la
pression interieure estoit 10. fois
plus forte que la pression ordi-
naire de l'air ; je continuay le feu
de cette sorte près d'un quart
d'heure , & ensuite je n'éteignis
qu'une partie du charbon , en
laissant le reste pour entretenir
la chaleur plus long-temps ; me
vaisseaux estant refroidis , je
trouvay de fort bon bouillon
sans goût de brûlé dans mes
deux marmites , mais pourtant
il ne se gela point , (ce que ie
ne puis attribuer qu'au trop de
cuisson , puisque dans les Expe-
riences precedentes , avec moins

d'os & moins de chaleur j'avois fait de la gelée.

Cette Experience fait voir qu'il faudra bien prendre garde au degré de chaleur que l'on donnera pour faire une grande quantité de gelée, & que ce n'est pas assez qu'il n'y ait point de goût de brûlé, car il pourroit nonobstant cela y avoir eu beaucoup trop de chaleur, & pour trouver ce meilleur degré de chaleur, il faut plusieurs Experiences.

EXPERIENCE V.

LE 29. Juin je mis des os de bœuf dans une de mes petites marmites de verre avec égal poids d'eau; Dans l'autre je mis de l'yvoire le plus pressé qu'il me fut possible avec de l'eau pour rem-

plir les interstices ; Je poussay le feu jusqu'à faire exhaler la goutte d'eau en 6. secondes, & la pression interieure 12. fois plus grande que la pression ordinaire de l'air. J'ôtay alors le feu le plus vite qu'il me fut possible, & les vaisseaux étant refroidis, je trouvay que le vaisseau où étoit l'ivoire, s'étoit cassé, parce que l'ivoire qui y étoit pressée venant à s'enfler par la chaleur & par l'humidité, avoit eu plus de force que le verre ; L'ivoire étoit devenuë friable : & dans l'autre marmite les os n'étoient pas encore ramolis qu'en quelques endroits des apophyses ; la liqueur n'étoit pas non plus gelée excepté au fonds, mais le lendemain qu'il faisoit un peu plus froid je la trouvay gelée jusques au haut, & je la

mis sur diverses plaques de verre afin de la faire seicher ; Le lendemain premier de Juillet , quoy qu'elle eût été 24. heures à l'air pour évaporer l'humidité , je la trouvay encore liquide , à cause , comme je croy , qu'il faisoit un peu plus chaud ; je m'en servis à coller un verre cassé qui depuis cela tient fort bien , & se peut rincer presque comme s'il n'avoit point esté cassé ; mais à la longue l'humidité dissout cette colle.

Cette Experience me fit juger , 1^o. que la chaleur que j'y avois employé , avoit peché dans le deffaut aussi bien que la precedente avoit peché dans l'excès , & qu'ainsi pour bien faire la gelée d'os , il faudroit pousser la chaleur environ comme dans la premiere ou dans la troi-

sième experience. 2°. Je me confirmai dans la pensée que j'avois que c'est la colle des os qui se dissout dans l'eau pour faire la gelée. 3°. Je trouvay qu'il faut extrêmement peu de parties congelantes pour coaguler l'eau ; car quoyque celle-cy eust pu se congeler dans un grenier en esté ; cependant quand elle fut seiche, il me resta si peu de colle que j'en fus surpris. 4°. Je jugeay qu'il faloit bien peu de chaleur pour empêcher ces sortes de congelations, & qu'ainsi selon l'apparence la qualité de gelée, à proportion de la matiere, se trouvera bien plus grande en hyver, qu'en esté. 5°. Que la congelation qui se fait de cette maniere est toute differente de celle qui se fait purement par le froid, puisque la glace flotte

78 *Traité tres-curieux*
sur l'eau, mais la gelée va au
au fonds.

Pour se bien servir de la colle dont ie viens de parler, il faut la conserver bien nette, & quand on la veut employer, en detremper un peu avec trois ou quatre gouttes d'eau nette, en frotter les bords du verre à recoller, & les rappliquer l'un contre l'autre, le plus exactement qu'on pourra ; on en pourra faire de mesme à l'ivoire, à la porcelaine, & autres corps qui se cassent net.



EXPERIENCE VI.

LE premier Juillet ie remplis deux petites marmittes de verre, dans l'une il y avoit une once de corne de cerf rapée, avec deux onces d'eau; Dans l'autre il y avoit une once d'os de merlan & deux onces d'eau, ayant poussé le feu iusqu'à faire exhaler la goutte d'eau en 7. secondes, & la pression interieure 12. fois plus grande que l'exterieure; i'otay promptement tout le feu, & les vaisseaux étant refroidis, ie trouvay une gelée extrêmement forte & belle dans la marmitte où étoit la corne de cerf, ie fis goûter cette gelée à une personne qui en fait fort souvent, & elle me dit qu'il falloit qu'il y eût dans celle-là quel-

que chose plus que dans la sienne, parce qu'elle y trouvoit beaucoup de goût & d'odeur, au lieu que la sienne estoit sans odeur & goût, ie n'attribuë cette difference qu'aux esprits & sels volatils, qui sont tous conservez par le moyen du Bain Marie fermé à vis, au lieu que par les voyes ordinaires ils se perdent; & cela donne lieu de croire que cette nouvelle sorte de gelée aura bien plus de vertu.

La corne de cerf aussi n'avoit rien conservé de dur, au lieu que pour l'ordinaire elle se réduit en poussiere qu'on sent rude entre les doigts.

Dans l'autre marmite les os de poisson étoient tout à fait mols, mais la liqueur n'étoit point gelée; cependant étant mise à exhaler, il restoit de la colle, mais
en

pour amolir les Os. 81

en petite quantité, & beaucoup moins forte que celle des os de bœuf.

EXPERIENCE VII.

LE 2. Juillet ie remplis deux petites marmites de verre, dans l'une ie mis $\frac{1}{2}$ once de corne de cerf avec $2\frac{1}{2}$ onces d'eau; dans l'autre ie mis des os rapez aussi-bien que la corne de cerf avec mesme quantité d'eau à proportion; ayant poussé le feu iusques à faire exhaler la goutte d'eau en 5. secondes, & 10. pressions. J'otay tout fort promptement; le lendemain matin mes vaisseaux étant refroidis, ie trouvay que dans la marmite où étoient les os, la liqueur étoit peu épaisie; dans l'autre il y avoit une bonne gelée, mais beau

O

coup moins forte, que celle de l'Experience precedente : Je la fis chauffer, & si-tost qu'elle fust fonduë, ie la passay & la pressay le mieux que ie pus, & ie mis le marc seicher ; (ce marc au bout de huit jours étant tout à fait sec, s'est trouvé peser encore $2\frac{3}{4}$ drachmes : De sorte qu'il n'étoit sorti de parties congelantes de la corne de cerf que $1\frac{1}{4}$ drachmes, & cela avoit suffi pour congeler $2\frac{1}{2}$ onces de liqueur, qui sont 16. fois plus.

La liqueur qui avoit passé se gela en fort peu de temps, & parut bien plus forte, que n'est la gelée ordinaire ; si bien que je croy qu'on peut assurer qu'une quantité de corne de cerf suffit pour faire du moins 5. fois aussi pesant de gelée, & peut-estre qu'en pratiquant on trouvera

quelque degré de feu propre pour en faire bien davantage ; mais quand on ne feroit que je viens de dire , toujours cela seroit-il fort considerable , puisque par les voyes ordinaires on auroit près de la moitié moins de gelée & moins bonne , & il faudroit beaucoup plus de feu , de temps & d'eau douce qui est de consequence sur la mer ; car quoy qu'il faille de l'eau pour faire de la gelée à ma maniere , cette eau n'est pas perduë , & elle demeure toute dans la gelée ; au lieu qu'à la maniere ordinaire il s'en évapore bien plus des trois quarts , & l'épargne du temps & du feu fera encore plus considerable.

EXPERIENCE VIII.

AYant trouvé par l'Expe-
rience precedente que la
corne de cerf faisoit une si gran-
de quantité de gelée en compa-
raison des os , ie voulus voir si
cela ne venoit point de ce que le
degré de feu avoit esté propre
pour la corne de cerf , & pas
assez fort pour les os ; Je reïte-
ray donc cette Experience avec
les mesmes circonstances , sinon
que cette fois ie poussay la cha-
leur iusques à faire évaporer la
goutte d'eau en 4. secondes , &
mes vaisseaux estant refroidis ,
ie trouvay que la gelée de corne
de cerf estoit encore fort belle ,
mais la liqueur sur les os estoit
peu épaisie ; Je trouuay pour-
tant de la gelée après avoir versé
par

par inclination la liqueur qui sur-
nageoit, mais cette liqueur pe-
soit plus d'une once ; ainsi je
iugeay que les os ne contien-
nent pas en effet à beaucoup
prés autant de parties conge-
lées, comme la corne de cerf en
contient.

Après avoir passé & exprimé
les matieres de mes deux marmi-
tes, i'en garday les marcs sépa-
rément, chacun dans un verre
bien fermé, crainte que l'hu-
midité ne s'évaporast ; & envi-
ron quinze iours après ie trou-
vay qu'ils s'estoient fermentez
& avoient acquis une odeur, &
un goût de fromage de Parme-
zan, & fort propre à faire trou-
ver le vin bon, en le mangant
avec un peu de pain ; Messieurs
de la Société Royale, le
voyant ont iugé qu'il y a appa-
P

rence que la corne de cerf en cet estat donncroit dans la distillation plus d'esprits , & plus facilement qu'elle ne fait d'ordinaire ; Les os estoient fort semblables en tout à la corne de cerf , & mesme dans la suite il s'y forma des vers , ce qui n'arriva pas à la corne de cerf ; de sorte que, comme on a remarqué d'ordinaire que c'est dans le meilleur fromage que les vers se forment le plûtoft , il sembleroit que les os en cecy auroient quelque avantage sur la corne de cerf, en recompense de ce que la corne de cerf donne le plus de gelée.

Ayant trouvé de la difference dans la qualité de la gelée qu'on tire de differents corps, & dans la facilité de la tirer ; & dans la force de cette sorte de colle , sçachant

que d'ailleurs nos corps ne sont autre chose que des liqueurs congelées; je croy que si l'on entreprenoit de pousser la chose, & que l'on tirast des gelées de diverses parties d'un mesme animal, & qu'on en tirast aussi de divers animaux de mesme espece, mais d'âges differents, & qu'on en tirast aussi d'animaux de differentes especes, & de bien plus longue vie les uns que les autres, comme sont les cerfs & les lapins, & qu'ensuite on comparast les differentes proprietéz de toutes ces colles les unes avec les autres: je croy, dis-je, que cela pourroit beaucoup aider à faire une meilleure Theorie que l'on n'en a jusques icy des causes de la durée de la vie, & cette Theorie pourroit avoir des suites bien plus importantes que la pluspart du monde ne croit.

Toutes ces Experiences me font croire que si on veut conserver des os, des cartilages, des tendons, des pieds, & autres parties d'animaux qui sont assez solides pour se conserver sans sel, & dont on perd tous les ans dans Londres plus qu'il n'en faudroit pour fournir tous les vaisseaux que l'Angleterre a en mer; On pourroit avoir toujours sur les vaisseaux des alimens plus sains, & bien meilleurs & à meilleur marché, que l'on n'en a d'ordinaire; Je dis mesme que ces sortes d'alimens seroient moins embarrassans, parce qu'ils contiennent bien plus de nourriture à proportion de leur poids, comme nous avons veû manifestement dans la corne de cerf, qui après avoir fait cinq fois son poids de gelée (qui pas-

se pour une chose fort nourris-
sante) se change encore presque
tout en substance, fort sembla-
ble à du fromage dont on ne
sçauroit manger qu'en petite
quantité.

EXPERIENCE IX.

LE 20. Juin je fis cuire deux
maquereaux de la maniere
que j'ay dite chap. 2. exper. 13.
en sorte qu'ils avoient les os ten-
dres, & j'en laissay un à l'air ou-
vert, & huit jours de temps
chaud que je le garday, je vis qu'il
ne se gatoit point, au lieu qu'un
morceau de l'autre que je gar-
day dans sa sauce, se gâta en
trois jours.

Je voulus ensuite voir si une
cuisson ordinaire pourroit faire
le mesme effet, & pour ce des-

sein le 26. Juin je fis cuire un maquereau à la maniere ordinaire, & ayant voulu le faire seicher comme le precedent, je trouvay qu'il se gasta en moins de 4. jours; cela me fit croire que le Bain Marie fermé à vis pourroit estre utile pour seicher les alimens sans qu'il fust besoin de sel, & sans perdre le suc qui s'en évaporaist; la viande ainsi conservée pourroit estre plus saine que la viande salée dont on se sert sur mer.

EXPERIENCE X.

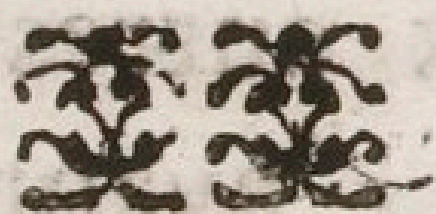
Cette Machine estant si utile pour empescher l'évaporation de l'eau douce qui se fait en cuisson à la maniere ordinaire; Je voulus voir si elle ne pourra pas aussi en quelque occasion faire servir

l'eau salée au lieu de douce ; pour ce dessein, je fis dissoudre une drachme de sel dans 40. drachmes d'eau (qui est à peu près la même proportion de sel qui se trouve dans l'eau , à ce que m'a dit Mr. Boyle, & ayant mis deux onces de cette eau sur une once de pois secs dans une marmitte de verre, je les enfermay dans la Machine ; Je poussay le feu jusqu'à faire évaporer la goutte d'eau en quatre secondes, avec dix pressions ; les vaisseaux étant refroidis, je trouvay que les pois avoient imbibé toute l'eau, & estoient fort bien ramolis, & Mr. le Docteur King en ayant goûté les trouva de fort bon goust, & pas trop salez : Il y a bien de l'apparence que les fèves & autres legumes seroient de même.

Je croy donc qu'en fournissant de vivres les vaisseaux, on peut compter que les legumes changeront le double de leur pois d'eau de mer en eau douce, ou du moins la feront servir pour la nourriture, aussi-bien que si elle avoit esté douce, & cecy peut beaucoup diminuër la quantité d'eau douce dont il faut embarasser les vaisseaux; si on vouloit se servir aussi d'eau de mer pour cuire les pois à la maniere ordinaire, il arriveroit que l'évaporation ne dissipant que les parties aqueuses, les pois demeureroient extrêmement salez, outre que l'on ne pourroit jamais les bien ramolir.

J'ay aussi essayé si l'eau de mer ne pourroit pas servir à faire de la gelée; je mis pour ce dessein de cette mesme eau salée dans une
marmitte

marmitte de verre avec poids égal d'os de mouton, & ayant poussé le feu comme à l'ordinaire pour faire la gelée d'os, je trouvay qu'à la verité j'avois de la gelée trop forte, mais beaucoup trop salée; la quantité de parties congelantes estant trop petite pour temperer la salleure de l'eau: Je croy donc qu'il faudroit mesler l'eau de mer avec le double d'eau douce pour faire de la gelée.





CHAPITRE IV.

EXPERIENCES POUR
les Confisseurs.

EXPERIENCE I.

LE 27. Juin j'ay mis des cerises dans deux marmittes; aux unes j'ay mis de l'eau autant qu'il estoit necessaire pour les couvrir, aux autres je ne mis rien du tout, ayant poussé le feu jusques à faire exhaler la goutte d'eau en 40. secondes, & la pression interieure triple de la pression ordinaire de l'air, je trouvay mes cerises fort bien cuites, & beaucoup de jus à cel-

les mesme à qui je n'avois rien ajouté ; celles à qui i'avois mis de l'eau avoient beaucoup plus de liqueur , mais elles avoient le goût bien plus fade que les autres.

Le lendemain ie mis quelques-unes des cerises dont ie viens de parler , à seicher à l'air , & i'en remis quelques-unes avec des grosseilles vertes dans une marmitte de verre , afin de voir si une nouvelle cuisson les gâteroit ; ie poussay le feu iusqu'à faire exhiler la goutte d'eau en 10. secondes , & la pression 8. fois plus forte que la pression ordinaire de l'air , & après tout cela ie ne trouvay pas que mes cerises fussent presque changées, & elles estoient encore aussi grosses & aussi entieres que devant que d'estre cuites. Je mis aussi quelques-unes de celle-cy à seicher ; le len-

demain je trouvay que toutes les cerises se seichoient sans se gâter, mais celles qui n'avoient esté cuites qu'une fois & sans eau, se conservoient plus grosses que les autres, car celles qui avoient esté cuites deux fois, estant fort ridées & déjà beaucoup plus petites que les autres avoient esté une fois plus long-temps à seicher.

Cette Experience fait voir que quelques fruits peuvent sans danger demeurer fort long-temps sur le feu dans cette Machine après estre cuits, & pourtant cela leur oste la disposition qu'ils avoient auparavant à se pourrir, cela me fait croire que si les gens qui l'entendent faisoient à part du syrop dans lequel on put conserver en suite ces cerises, sans qu'elles se seichassent.

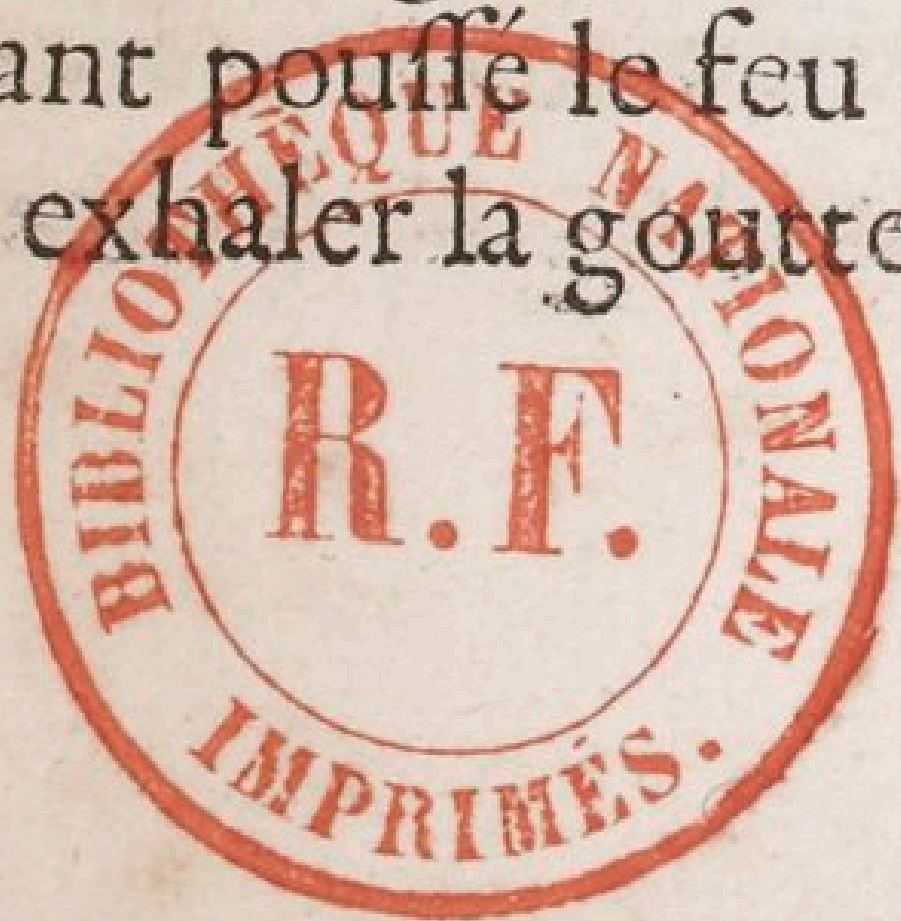
sent ; on auroit une confiture , qui n'ayant point esté boüillie dans le sucre , conserveroit plus de goust du fruit , mais je croy qu'il faudroit que le sirop fust un peu plus épais qu'à l'ordinaire , à cause que l'humidité des cerises s'y mesleroit bien tost , & la rendroit plus liquide.

On pourra trouver par expérience quel degré de cuisson sera le plus propre pour mettre le fruit en estat de se conserver , sans luy changer beaucoup le goust.

EXPERIENCE II.

LE 6. Juillet j'enfermay dans une marmitte de verre 5. onces de grozeilles vertes , & ayant poussé le feu jusques à faire exhaler la goutte d'eau en 15.

R



secondes, je l'éteignis promptement. & les vaisseaux estant refroidis, je trouvay que mes grozeilles avoient rendu $1\frac{1}{2}$ once de liqueur assez épaisse, je mis quelques-unes de ces grozeilles à l'air, & elles se seicherent fort bien sans se gaster.

Cette experience me confirma dans la pensée qu'on pourroit faire des confitures qui conserveroient beaucoup du goust de fruit; & je croy qu'en mesme temps ce feroit une grande avance pour faire ce qu'on appelle des Clearcakes, parce que le suc qui est propre pour cela, conserve tout icy, & se retire beaucoup plus promptement, que par les moyens ordinaires.

*Clearcake
est une espe-
ce de gateau
transparent
fait avec de
la cire me.*



EXPERIENCE III.

LE 22. Juillet il y a bien trois semaines que j'avois enfermé des grozeilles vertes déjà molles dans un grand verre, & j'y avois mis de l'eau soule de sucre pour remplir les intervalles; aujourd'huy voyant que ces grozeilles se fermentoient considerablement, parce qu'elles formoient quantité de bulles, j'en ay mis une partie avec de la liqueur dans une marmitte de verre, & l'ayant enfermée dans le Bain, j'ay poussé le feu jusques à faire exhaler la goutte d'eau en 6. secondes, & la pression 5. fois plus forte que la pression ordinaire de l'air: J'ostay le feu, & les vaisseaux estant refroidis, je trouvay mes grozeil-

R ij

les fort bien cuites, molles & bonnes, au lieu que la fermentation les avoit renduës dures & desagreables à manger.

J'avois mis en mesme temps une autre marmitte pleine de grozeilles fraîchement cueillies, & j'y avois ajouté 3. parties de sucre sur 5. de fruit, je trouvay que celles-cy aussi estoient fort bien cuites, & avoient fort bon goût, mais beaucoup plus doux que celles qui avoient esté fermentées.

Aprés avoir laissé dix jours mes deux verres bien couverts, mais vuides de plus d'un tiers, i'ay veu qu'il ne se faisoit point de fermentation, mais que le fruit se moisissoit un peu dans le verre, dont les grozeilles n'avoient point esté fermentées; cela m'obligea à les mettre dans un ver-

pour amolir les Os. 101

re plus petit, lequel en estant remply & bien fermé à vis, commença en moins de 5. ou 6. jours à se fermenter & à perdre un peu de suc par dessus les bords non-obstant la vis qui pressoit le couvercle.

Le 30. Aoust i'ay ouvert ce verre que i'avois fermé à vis, & ayant mis une partie du fruit & du suc dans une petite marmite de uerre, & l'ayant enfermée dans le Bain Marie, i'ay poussé le feu iusques à faire exhaler la goutte d'eau en 6. secondes, & la pression interieure 12. fois plus forte que la pression ordinaire de l'air, i'ay osté le feu incontinent, & les vaisseaux estant refroidis i'ay trouvé que ces grozeilles ainsi recuites avoient perdu beaucoup de leur douceur, mais qu'elles avoient pourtant un

goust fort agreable, & qui plairoit peut-estre mieux que le doux, à bien des gens ; ayant mis un peu de leur suc qui n'avoit point esté recuit dans une autre verre ; ie les mis tous d'eux ensemble dans le vuide & ie vis que le suc recuit ne se fermentoit plus, parce qu'il ne ietta pas de bulles, au lieu que l'autre en ietta grande quantité.

De tout ce que ie viens de dire, ie croy pouvoir conclure, 10. que en conservant des fruits, comme j'ay dit au commencement, c'est à dire les faisant fermenter lentement dans des vaisseaux bien fermez, on fera toujours prest d'en faire une bonne confiture à fort bon marché par le moyen du Bain Marie qui ramolira le fruit & empeschera l'évaporation des esprits déga-

gez par la fermentation. 2^o Il y aura moins de danger de moisi, quand les fruits seront ainsi cuits pendant leur fermentation. 3^o. S'il se fait du moisi, on pourra le garantir en remplissant les verres & les fermant à vis. 4^o. Si la fermentation recommence, on pourra encore l'arrester par une nouvelle cuisson.

Il faudra pourtant continuër les experiences pendant un plus long temps que ie n'ay fait, afin de sçavoir iusqu'ouè cela ira

Je ne donne point icy la maniere de fermer les verres à vis, puis que c'est la mesme qui a esté décrite au premier Chap. pour la marmite, G G, & des gens qui en voudroient faire grand trafic, pourroient au lieu de verre se servir de grands pots de terre bien hauts.

EXPERIENCE IV.

LE 17. & le 18. Aoust ie reite-
ray l'experience precedente,
mais au lieu de grozeilles ie me
servis de prunes, dont ie fis cuire
par 3. diverses fois, & ie n'y remar-
quay rien qui vaille la peine d'é-
tre rapporté, sinon que les pru-
nes cuites en se fermentant avec
 $\frac{1}{4}$ ou $\frac{1}{3}$ de sucre, acquierent un
goust vineux, beaucoup plus
fort & plus agreable que ne font
les grozeilles, & ie ne doute
point que bien des gens ne
les preferassent à quelque con-
fiture que ce puisse estre.

Je remarquay aussi qu'en les di-
stillant de la maniere que ie diray
du rosmarin Chap. 6. Exper. 3. on
en tire plus de suc & bien plus
épais que quand on les fait cuire
de la mesme maniere que les
grozeilles dont ie viens de parler.

EXPERIENCES



EXPERIENCES POUR faire des Boissons.

CHAPITRE V.

EXPERIENCE PREMIERE.

LE vingt-deuxième Juillet
il y avoit bien trois semaines
que j'avois enfermé des
grozeilles vertes déjà molles dans
un grand verre , & j'y avois
mis de l'eau soule de sucre
pour remplir les intervalles , au-
jourd'huy voyant que ces fruits
se fermentoyent bien fort , j'en
ay ôté une partie & de la li-
queur aussi , & en ay rempli⁴
d'une de mes petites marmittes
de verre ; ensuite j'ay pris de

S

la liqueur pour remplir de même mon autre petite marmitte de verre , dans laquelle j'avois mis quelque peu de grozeilles fraîches; ayant ainsi enfermé ces deux marmites dans un même chaffiz, & dans le même bain marie, j'ay poussé le feu jusques à faire exhaller la goutte d'eau en 2. secondes , & je l'ay continué quelque temps de cette force la pression étoit dix fois plus forte que la pression ordinaire de l'air ; mes vaisseaux étans refroidis , j'ay trouvé que les grozeilles qui se fermentoient avoient vuidé leur marmitte jusqu'à la moitié , & qu'elles étoient fort brûlées , au lieu que les grozeilles fraîches , quoy qu'elles nageassent dans une grande quantité de liqueur qui se fermentoit , n'avoient presque

pas vuide leur marmitte, & ne sentoient pas le brûlé.

Cette experience me fit juger, qu'en faisant du vin de cette maniere par infusion dans de l'eau sucrée, la force consiste bien plus dans les fruits, que dans la liqueur; & que la fermentation leur donne presque autant de force, que l'esprit de vin en a pour se dilatter, (voy chap. 6. exper. 11.) Je pensai donc, que si on faisoit le vin avec les fruits seuls sans eau, on auroit une liqueur extremement forte; mais comme le suc des grozeilles de cette sorte, & de plusieurs autres fruits est trop épais pour se changer en vin à moins d'être cuit; je crus que le Bain Marie fermé à vis étoit absolument necessaire pour attenüer ces suc sans eau, & sans qu'ils

s'évaporent , cela m'engagea à faire l'Experience suivante.

EXPERIENCE II.

LE vingt-cinquième Juillet je mis des grozeilles vertes déjà molles dans une marmite d'étain , & l'ayant enfermée dans le Bain Marie je poussay la chaleur jusques à faire evaporer la goutte d'eau en 3. secondes , & la pression 10. fois plus forte que la pression ordinaire de l'air; j'ôtay incontinent le feu, & mes vaisseaux étans refroidis , je trouvay , que les grozeilles avoient rendu un suc fort rouge, & que dans les endroits où elles s'étoient crevées contre la marmite d'étain , elles avoient acquis une fort belle couleur de pourpre violet; *ce qui donna lieu*

à la premiere Experience pour les Teinturiers.

J'avois mis ce matin de ces même grozeilles cruës dans un verre bien fermé avec de l'eau faoule de sucre , & à present je mets une partie des grozeilles que je viens de cuire, dans un autre verre avec leur suc , & environ $\frac{1}{4}$ de sucre afin de voir lesquelles se fermenteront le plûtôt.

Le deuxiême Aoust j'ay veu depuis 2. ou 3. jours les grozeilles se fermenter dans un autre verre aussi bien que dans l'autre, & aujourd'huy ayant mis du suc de mes deux verres chacun dans une bouteille ; je les ay mises toutes deux ensemble dans le vuide ; & j'ay veu , comme je l'attendois , que le suc des grozeilles cuites approchoit bien

plus de la nature du vin , que celui des grozeilles cruës ; car il a esté bien plus de bulles , & il avoit aussi le goût bien plus picquant & spiritueux.

Le troisiéme Aoust , j'ôtay les grozeilles de leur suc , & les pressay le mieux que je pus pour leur en faire rendre davantage : je mis tout ce suc dans une bouteille que j'ay toujours gardée depuis, les 2. ou 3. premiers jours elle bouilloit extrêmement fort, chassoit le bouchon de liege , & s'en alloit par dessus , quoy qu'elle ne fust pas pleine jusqu'aux $\frac{2}{3}$: mais depuis cela elle s'est beaucoup modérée , & elle a presentement le goût fort bon & picquant ; mais pourtant elle se fermente toujours , la liqueur n'est pas encore bien éclaircie , & on void toujours des bulles

s'y former, quoy que ie la garde depuis six semaines; cela me fait croire que du vin de cette sorte, sera de tres bonne garde, & qu'on doit plustost apprehender qu'il ne soit trop long-temps à venir a sa perfection, que de le voir aigrir trop-tôt.

Ie mis dans un autre verre le marc de ces grozeilles avec de l'eau & un peu de succre par dessus, en moins de 24. heures il commença à se fermenter bien fort, & en 15. iours de temps la liqueur estoit prestee à boire & bien claire, mais elle n'avoit pas tant de force a beaucoup prés, que celle qui estoit sans eau, & ie croy aussi qu'elle se feroit bien-tôt aigrie; ie fis cette experience à veuë d'œil, & sans peser; mais ie iugeay que le marc estoit environ

$\frac{1}{2}$ du poids de l'eau & le sucre $\frac{1}{8}$.

Cette experience fait voir que par le moyen du Bain Marie, le même fruit peut servir à faire deux sortes de vin; l'un de bonne garde, & l'autre prompt à boire.

EXPERIENCE III.

LE cinquième Aoust j'ay pris un peu du suc des grozeilles de l'experience precedente dans le temps qu'il se fermentoit le plus fort; & l'ayant mis dans une petite marmite de verre dans le Bain Marie, j'ay poussé la chaleur iusques à faire exhaler la goutte d'eau en 10. secondes, & la pression triple de la pression ordinaire de l'air; j'ay trouvé que ma liqueur avoit acquis un

goust un peu approchant de ce que nous appellons en France du resiné , mais elle estoit fort agreable à boire , & propre à érancher la soif ; pour sçavoir ensuite si cette liqueur avoit beaucoup changé , i'en mis dans un petit verre , & ie pris aussi de la liqueur de la bouteille d'où celle-cy avoit esté tirée , & la mis dans un autre verre & les ayant mises toutes deux en même temps dans le vuide , ie trouvay que la liqueur qui avoit esté mise au feu pendant sa fermentation , ietta moins de bulles que ne feroit de l'eau commune ; au lieu que l'autre liqueur de la premiere suction se couvrit toute de bulles , & ensuite s'éleva assez haut en escume.

Cette Experience me fit croi-

re 10. que la cuisson d'une liqueur qui se fermente, peut estre propre à luy oster promptement la mauvaise qualité d'engendrer des vents, & de donner la colique, 2. que cette liqueur ainsi cuite ne monteroit pas pourtant à la teste, comme fait le vin, parce que les esprits n'y sont pas si developpez que dans le vin; puisque le vin bout un peu à gros bouillons dans le vuide, & cette liqueur n'y bout point du tout, & n'y fait même que tres peu de bulles; 3. que cette liqueur ne seroit pas sujette à s'éventer, puisque les esprits en sortent si difficilement; enfin j'ay du penchant à croire qu'elle fortifieroit & nourrirroit beaucoup, puisque le pain qui est ainsi cuit pendant sa fermentation,

115

passe pour le soutien de la vie :
 Cependant il faut attendre l'ex-
 perience avant que d'en pouvoir
 parler avec certitude ; toujours
 on peut dire que cette boisson
 ne sera pas long-temps à pre-
 parer.

EXPERIENCE IV.

LE dix-septième Aoust ie pris du suc de prunes distillé de la maniere que ie diray chap. 6. exper. 3. comme il estoit plus épais que celuy qui se tire sans distillation, parce que celuy qui demeure toujours à la chaleur avec le fruit, s'y atténue continuellement; ie crus qu'il falloit plus de chaleur, pour le subtilizer; l'ayant donc enfermé à la maniere ordinaire dans une marmitte, & dans le Bain Ma-

rie ; je pouffay le feu jusques à faire exhaler la goutte d'eau en moins de 2. secondes , & la pression 12. fois plus forte que la pression de l'air ; mes Vaisseaux estans refroidis, je trouvay contre mon attente que le suc estoit devenu presque tout solide depuis le haut jusqu'au bas de la marmitte , & qu'il estoit changé en une substance noire & brulée qui se pouvoit facilement écraser entre les doigts ; cependant il y avoit quantité de cavitez remplies d'une liqueur fort coulante, & qui avoit tant d'acrimonie que la langue la pouvoit à peine souffrir, de sorte que la chaleur avoit fait dans ce suc une separation approchante de celle que la presure fait dans le lait.

Cette experience fait voir que
l'excez

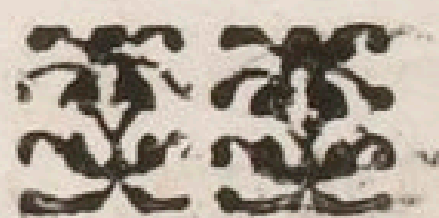
l'excez de chaleur est à craindre, & aussi que la cuisson des fruits tel que je l'ay décrite sera meilleure pour les boissons, que la distillation, quoy que celle-cy puisse estre plus propre pour les confisseurs, pour les gelées Clearcackes, &c.

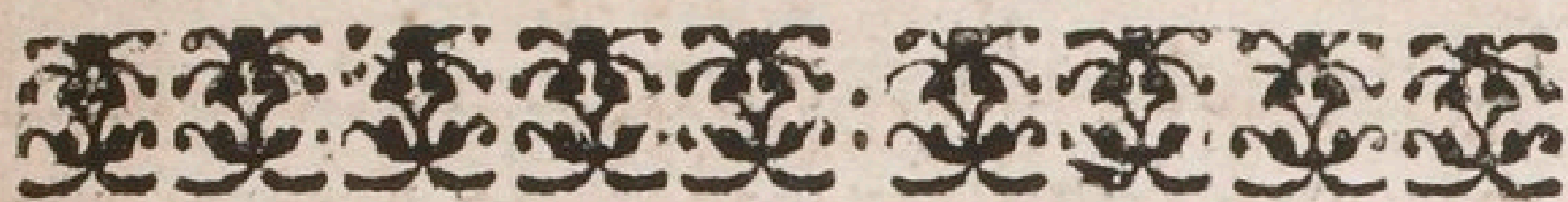
Peut-estre | pourtant qu'avec le temps ces suc si épais feroient du vin plus fort que des suc plus liquides; mais je crains qu'il ne falust plusieurs années pour en venir là.

EXPERIENCE V.

LE dix-septième, & dix-huitième Aoust je garday des suc tirez de prunes, pour faire les mêmes experiences que j'avois faites avec les suc de grozeilles vertes, dont je viens de

parler ; mais je crois qu'il est inutile de les rapporter , puisque je n'y ay rien appris de nouveau, sinon que les prunes font un vin bien meilleur , & plus fort à mon gré que les grozeilles , & qu'aussi ayant mis dans une bouteille de suc nouveau fait , un peu de suc fait depuis 10. iours , & qui se fermentoit bien fort , cela servit comme de levain pour faire fermenter cette bouteille beaucoup plus proprement qu'elle n'auroit fait sans cela.





EXPERIENCES POUR
les Chymistes.

CHAPITRE VI.

EXPERIENCE I.

LE 13. Juillet Mr. le Docteur Slare membre de la Société Royale eut la curiosité d'essayer si le Bain Marie fermé à vis ne pourroit pas servir à haster beaucoup l'extraction des teintures difficiles en Chymie ; Pour ce dessein nous mîmes dans une des petites marmittes de verre du sel de tartre avec de l'esprit de vin rectifié ; dans l'autre nous mîmes de l'ambre avec du mesme esprit de vin ; nous poussâmes

la chaleur jusqu'à faire exhaler la goutte d'eau en 3. secondes, avec 12. pressions, & je l'éteignis bien-tost après : les vaisseaux estant refroidis, il se trouva que dans le verre où estoit le sel de tartre, la teinture estoit aussi forte qu'on l'eust pû faire en un mois de temps par la maniere ordinaire, & elle avoit le goût lexivieux; dans l'autre marmite la teinture d'ambre étoit beaucoup plus forte qu'on n'a coûtume de la faire.

EXPERIENCE 11.

LE 15. Juillet Mr. le Docteur Slare eut encore envie d'essayer l'effet du bain Marie pour la teinture d'antimoine, nous allumasmes le feu environ à 10. $\frac{1}{2}$ heures du matin ;
je

je pouffay le feu jusques à faire exhaler la goutte d'eau en 2. secondes, & la pression interieure estoit 12. fois plus forte que la pression ordinaire de l'air; J'ôtay une partie du feu, & la chaleur estant diminuée en sorte que la goutte d'eau ne s'exhaloit plus qu'en 3. secondes, le Bain Marie ne perdoit rien du tout, j'entre-tins le feu à peu près de cette force jusqu'à $\frac{1}{2}$ heures; ensuite ie n'y regarday qu'un peu après 3. heures, & je trouvay mes vais-seaux fort refroidis, & le feu presque tout esteint: je le rallu-may, & je pouffay encore la chaleur jusques à faire exhaler la goutte d'eau en moins de $1 \frac{1}{2}$ secondes, & il recommença à sortir quelque chose du Bain Ma-rie par la petite soupape, & j'ô-tay du feu en sorte que la goutte

d'eau ne s'exhaloit plus qu'en 2. secondes, & le bain Marie cessa de s'en aller, je laissay éteindre le feu peu à peu, & ensuite ie trouvay que le vinaigre avoit tiré peu de la teinture d'antimoine, quoy que la chaleur eust esté plus forte & beaucoup plus longue, que pour la teinture du sel de tartre.

Quelque temps après en vuidant la marmite, je trouvay que le verre d'antimoine estoit venu tout en une masse, comme s'il eust esté fondu, & que le dessus estoit rouge, mais le fonds estoit noirastre, ce qui nous fit croire que la teinture avoit esté toute tirée, mais qu'elle s'estoit ensuite précipitée.

Nous remarquasmes aussi une grande difference entre l'esprit de vin & le vinaigre distillé, c'est

que la chaleur dans l'experience premiere avoit donné une si grande force à l'esprit de vin pour se dilater qu'il en estoit fortý une grande partie par dessus les bords de la marmitte, qui par ce moyen se trouva plus de demy vuide, & au contraire l'esprit de vinaigre s'estoit trouvé si peu capable de dilatation, que la pressíon dans le Bain Marie se trouvant autant ou plus forte que dans la marmitte, elle ne se trouva point du tout vuidée, quoyque la chaleur eust esté plus grande que sur l'esprit de vin, & que la pressíon dans le Bain Marie eust esté égale dans l'une & l'autre experience.

EXPERIENCE III.

LE 2. Aoust je mis du rosmarin dans une grande marmitte de verre longue, & il estoit soutenu par un petit treillis de fer, en sorte qu'il s'en falloit un tiers qu'il ne touchât au fonds de la marmite; J'allumay ensuite le feu vers le haut de la machine, afin que le bas demeurant le plus froid les vapeurs du rosmarin peussent se condenser au fonds de la marmite, je poussay la chaleur jusqu'à faire exhaler la goutte d'eau en 6. secondes sur le couvercle, mais le bas estoit presque tout froid; ie trouvay ensuite que le rosmarin avoit rendu un peu d'eau rouge, & de bonne odeur, environ le poids d'une drachme, & 2. ou 3.

gouttes d'huile essentielle qui avoit fort bonne odeur, & qui approchoit de la nature du beurre; estant plus épaisse que l'huile ordinaire; cette maniere de distiller a de l'avantage par-dessus la maniere ordinaire; 1. En ce qu'on n'est point en danger de de rien perdre, 2. En ce que les vapeurs sont plus faciles à pousser en bas qu'en haut, & qu'ainsi n'estant mise en agitation que par la chaleur innocente du Bain Marie, & tombans incontinent par leur poids, elles conserveront bien mieux leur nature, que quand elles sont exposées à un feu moins benin qu'il faut qu'elles en reçoivent une agitation capable de les élever à une hauteur considerable; ce qui ne se peut faire sans danger d'alterer leur nature, 3. Dans les distillations or-

dinaires il demeure toujours beaucoup d'huyle attachée au chapiteau, & qui ne tombe point dans le recipient, au lieu qu'icy il n'y a point de chapiteau, le recipient faisant les deux offices, reçoit d'abord toutes les vapeurs qui sortent du mixte.

Le Diaphragme dont je me suis servy pour ces distillations, est représenté fig. 3.

B B est le diaphragme fait de fils de fer.

A A sont trois petits pieds pour soutenir le diaphragme à quelque distance du fonds.

C C est un autre fil de fer attaché au centre du diaphragme, & montant jusques vers le haut de la marmite, afin que quand l'operation est finie, on puisse tirer par là le diaphragme & les matieres qui sont au dessus ; &

qu'ainsi la liqueur distillée demeure seule dans la marmitte.

On pourroit aussi donner aux vaisseaux une figure circulaire ; comme dans la quatrième figure ; car mettant une des extremittez dans le feu & l'autre dans l'eau , les vapeurs se viendroient condenser de ce costé-là , & les sels atils se pourroient attacher au milieu , comme ils font dans les distillations ordinaires.

/ Vol

On pourroit aussi faire des vaisseaux tels que la cinquième figure represente , la marmitte b b , son ouverture I I tout à fait hors du Bain Marie.

On la pourroit emplir entiere-ment de la matiere qu'on voudroit distiller ; car appliquant à l'ouverture I I un couvercle B B de profondeur raisonnable , toutes les vapeurs viendroient s'y

condenser, & les matieres seroient soutenues par un diaphragme.

Il faudroit que la marmitte fust fortement soudée au Bain Marie à l'ouverture *SS*, afin de retenir l'eau contenuë dans l'espace *TTTT* entre le Bain Marie & la marmitte.

Il faudroit que le petit tuyau *HH* fust fermé à vis, & non par des poids comme vous voyez dans la figure.

Il faudroit qu'il y eust quelque boëte de fer attachée au Bain Marie par des poids, comme vous voyez dans la figure, pour tenir le feu qui l'échaufferoit.

Enfin il faudroit que le tout fust soutenu presque en équilibre par les tourillons *CC* sur les deux piliers *RRRR*, afin de pouvoir

voir aisément tourner la machine sans dessus dessous.

Par ce moyen on s'épargneroit la peine d'ouvrir le Bain Marie , & ainsi il ne seroit point necessaire de le laisser refroidir , parce qu'on pourroit toujours ouvrir la marmite & la remplir de nouveau sans donner aucun lieu à l'eau de s'échapper de l'espace T T T T , & de plus le couvercle B B pourroit estre de verre , & ainsi on auroit moyen d'observer le progres de la distillation.

On pourroit aussi (pour les operations qui se doivent faire en grande quantité) enfermer 5. ou 6. machines de cette sorte dans un grand cercle de fer , & mettre le feu dans l'espace du milieu , & ainsi le mesme feu les échaufferoit toutes à la fois , & peut estre que par ce moyen avec du char-

bon de terre, on pourroit cuire le Pain fort bon & à bon marché; & quelque grande que fust la machine, on la pourroit touïours tourner le haut en bas, à cause qu'elle feroit soutenue en équilibre, & ainsi on la pourroit vider, & remplir assez facilement mais j'avouë que ie ne l'ay pas encore expérimenté iusques là.

EXPERIENCE IV.

LE 10. Aoust ie pris 3. onces de canelle, & les ayant disposées de mesme que le rosmarin dont ie viens de parler, ie poussay le feu iusqu'à faire évaporer la goutte d'eau en 2. secondes, mais le bas de la machine trempoit dans de l'eau froide que ie renouvellois de temps en temps, si bien que il devint à peine tiede, j'eus

à ce coup environ 5. drachmes
d'une liqueur blancheâtre avec
quelques petites gouttes d'huile
au dessus, il y avoit aussi un peu
d'huile attachée aux côtez du ver-
re & qu'on pouvoit détacher avec
une lame de couteau, & on la voy-
oit ensuite nager sur la liqueur; Il
y apparence que l'huile tirée de
cette maniere n'est pas si pesan-
te, que celle qu'on apporte des
Indes, & se meslant avec le phle-
gme elle le rend ainsi blancheâ-
tre; cependant le phlegme ainsi
mêlé d'huile a fort bonne odeur,
& peut fort bien aromatiser, es-
tant mis en plus grande dose que
l'huile pure.

EXPERIENCE V.

LE 12. Aoust ie mis de l'anis
dans une de mes petites mar-
mittes de verre, & des feuilles

de rosmarin dans l'autre avec de l'eau qui les surnageoit un peu, mon dessein estoit de voir si l'huile essentielle ne se pourroit point extraire de mesme que la gelée des os, ie croyois que les parties de l'eau s'insinuans entre les parties des plantes, pourroient faire échapper l'huile qui ensuite se trouveroit au dessus de l'eau; ie poussay le feu iusques à faire évaporer la goutte d'eau en 10. secondes, puis ie l'éteignis incontinent, ie trouvay que mes matieres avoient bien meilleur odeur qu'auparavant, sur tout le rosmarin, mais ie ne trouvay point d'huyle.

Le 13. Aoust ie reïteray la mesme experience avec du rosmarin dans une marmitte, & de la cannelle dans l'autre. Je poussay le feu iusques à faire exhaler la goutte d'eau

d'eau en trois secondes, & l'ôtay incontinent après; les vaisseaux étans refroidis je trouvay que le rosmarin avoit plutôt mauvaise, que bonne odeur; ce qui me fit juger que la chaleur excessive l'avoit gâté, au lieu que dans l'autre Experience une chaleur moins grande l'avoit rendu plus odoriferant, si bien que je ne sçay pas si par plusieurs experiences on ne pourroit point trouver un degré de chaleur propre à le rendre meilleur, & luy faire donner dans la distillation plus d'huile, & plus facilement qu'il ne fait d'ordinaire.

La Cannelle étant un corps plus dur n'étoit point gâtée, mais il n'y avoit pas de profit à le préparer de cette maniere, à moins de sçavoir quelque degré de chaleur qui luy fut plus propre.

Z

Voilà tout ce que j'ay fait jusques icy sur la Chymie avec cette Machine; à quoy je croy pouvoir ajouter qu'il y a tout lieu de croire qu'elle sera fort utile pour toutes les operations qui demandent un feu doux, & égal de tous côtez, parce que mettant le feu au bas & l'eau la plus chaude montant toujours au dessus, la chaleur se communiquera partout également; elle sera propre aussi pour conserver le même degré de chaleur pendant un fort long temps, parce que la grande quantité d'eau qu'il y aura à échauffer, empêchera que les inegalitez du feu ne soient si sensibles sur les matieres qui y sont enfermées; Par exemple; Si le feu vient à être plus fort à un temps qu'à l'autre, il arrivera que cette

force du feu sera diminuée avant
qu'elle ait pû faire d'effet confi-
derable sur la Machine & toute
l'eau qu'elle contient ; de même
quand le feu vient à être moins
grand qu'il ne devroit la cha-
leur ne laisse pas de se conserver
long-temps dans la Machine ;
enforte qu'on peut avoir le loisir
de refaire du feu ; Cette confi-
deration m'avoit donné envie
d'éclorre des poulets par ce
moyen , & je ne doute pas
que la chose ne pût fort bien
réussir ; J'aurois voulu mettre la
boule d'un Thermometre scellé
hermatiquement sous une poule
parmy les œufs , & le tuyau du
Thermometre sortant assez loin
hors du nid , auroit montré le
degré de chaleur nécessaire pour
cette operation ; En suite j'aurois
enfermé le mesme Thermometre

dans une Machine ajustée avec des fenêtres vitrées pour laisser voir ce qui se passoit au dedans, & ainsi on auroit pû voir quand le Thermometre seroit parvenu au même degré que quand elle étoit sous la poule ; & les œufs étans ainsi enfermez dans des marmites de verre auroient esté faciles à voir , quand il en seroit fortý des poulets , comme cette operation ne demande ny beaucoup de pression , ny beaucoup de chaleur , on pourroit la faire dans des machines de plomb , qui pourroient être grandes & à bon marché.

J'aurois voulu aussi essayer si la pression pourroit avancer la formation du poulet , aussi bien quelle avance la cuisson de la viande ; mais j'ay abandonné ces desseins crainte de manquer de loisir pour en venir à bout.



CHAPITRE VII.

POUR LES TINTURIERS.

EXPERIENCE PREMIERE.

PARCE que dans la seconde
Experience du Chap. V.
j'avois crû que les grozeilles ver-
tes avoient tiré de l'étain une
belle couleur de pourpre violet,
je voulus voir si des grozeilles
rouges ne feroient pas une cou-
leur encore plus belle ; ainsi le
3. Aoust , je mis plusieurs lames
d'étain dans une petite marmi-
te de verre avec des grozeilles
rouges pilées ; je poussay le feu
jusques à faire évaporer la gout-
te d'eau en 3. secon'es , avec la

pression interieure 12. fois plus grande que la pression ordinaire de l'air ; je trouvay en suite que les groseilles rouges au lieu d'avoir fait une couleur plus belle, avoient une couleur pâle , & le fruit avoit beaucoup de goût de brûlé ; J'avois mis en mesme temps dans l'autre marmite de verre des cerises noires , & je trouvay que le suc avoit aussi perdu beaucoup de sa couleur ; cela me fit croire que le feu altere les couleurs des choses, sur lesquelles il agit, en donnant aux corps qui n'en ont pas, & l'ôtant à ceux qui en ont, & je croy que dans la 2. Experience du Chap. V. les grozeilles vertes qui s'étoient crevées contre l'é-tain n'avoient pas plus de couleur que les autres, parce qu'elles avoient souffert plus de chaleur,

Il y a donc apparence que par le moyen de cette machine qui fait si bien agir la chaleur sans dissiper les parties des corps ; On pourra faire servir à diverses teintures des substances qui n'y étoient pas propres par les voyes ordinaires.

EXPERIENCE II.

LE quatrième Aoust je pris du suc de limon & l'enfermay avec des lames d'étain dans une petite marmite de verre , & ayant poussé le feu jusques à faire évaporer la goutte d'eau en 10. secondes , & la pression intérieure seulement triple de la pression ordinaire de l'air, je trouvay que le suc de limon n'avoit point tiré de teinture de l'étain , quoy qu'il soit bien plus

acide que les grozeilles vertes quand elles sont meures.

Le 7. Aoust je reïteray la même experience avec le même suc de limon, & je poussay le feu jusques à faire évaporer la goutte d'eau en trois secondes, & la pression 12. fois plus forte que la pression ordinaire de l'air; Je laissay un peu de charbon afin de conserver la chaleur plus long temps, & je trouvay que le suc de limon n'avoit point de goût de brûle, & qu'il n'avoit point tiré de teinture de l'étain, seulement il paroïssoit un peu jaunâtre, ce qui me confirma que la couleur des grozeilles vertes, Chap. V. Experience II. n'avoit pas esté tirée de l'étain.

J'avois mis en même temps dans une autre marmite des grozeilles écrasées, & je trouvay qu'elles

qu'elles avoient contracté un goût d'empyreume, si fort qu'on ne les pouvoit avaler, leur liqueur étoit rougeâtre, & beaucoup moins belle que celle du Chap. V. Experience II. De forte qu'il paroist que l'excez de chaleur peut beaucoup nuire; cette liqueur tachoit mes mains d'une couleur jaune que je ne pouvois faire passer en huit jours de temps, quoy que je n'épargnasse pas le savon.

EXPERIENCE III.

LE seizième Aoust Monsieur Meres Teinturier à Londres m'apporta de la racine nommée *Rubea tinctorum* en poudre; Nous en mîmes dans deux marmites de verre avec des petits morceaux d'étoffe & de l'eau,

Aa

& dans l'une nous melâmes un peu d'eau de vie, nous poussâmes le feu jusques à faire douze pressions & évaporer la goutte d'eau en trois secondes, ce qui fut fait en $\frac{1}{2}$ heure, & ayant incontinent osté le feu, nous trouvâmes que la couleur rouge étoit gâtée, & qu'elle tiroit sur le jaune; les morceaux d'étoffe étoient tout à fait gâtez & se déchiroient sans peine quoy que pour l'ordinaire on puisse faire bouillir cette étoffe trois heures sans se gâter. Cette expérience nous fit croire que le *Rubea tinctorum*, ny les étoffes ne sont pas propres pour une si grande chaleur.

Monfieur Meres eut en suite envie de voir si la cochenille pourroit donner toute sa couleur sans être mordue; Pour

cet effet il mit trois grains de Cochenille , fort entiers dans trois onces & demie d'eau , & en même temps il mit dans l'autre marmite de la Cochenille commune qui se vend huit fois meilleur marché que l'autre , à cause de cela il en mit environ huit fois plus à proportion de l'eau ; ayant poussé le feu de même que dans l'expérience précédente , nous trouvâmes que dans le premier verre il y avoit eu un des grains de Cochenille qui s'étoit tout à fait dissout , & que les deux autres n'avoient plus du tout de couleur , mais qu'ils étoient noirs. La liqueur étoit d'un beau rouge : mais dans l'autre verre la teinture étoit bien plus forte.

Cette expérience fit voir qu'on peut par le moyen du Bain Ma-

rie fermé à vis, épargner toute la peine & le déchet qu'il y a à brayer la Cochenille, & que peut-être la Cochenille commune donneroit beaucoup plus de teinture qu'elle ne fait d'ordinaire.

Je fis avec ces liqueurs une expérience pour sçavoir si la Machine du vuide pourroit servir à faire penetrer les teintures dans les étoffes ; Je mis un morceau d'étoffe dans une des liqueurs, & les ayant mis dans le vuide, je vis comme je l'attendois, qu'il sortit grande quantité d'air de l'étoffe, si bien que je croyois que la teinture entrant ensuite dans la place de cet air, se trouveroit avoir bien pénétré par tout ; cependant quand j'eus redonné l'air, & que l'humidité de l'étoffe eut esté exprimée,

primée, il se trouva qu'il n'y resta pas de couleur, ce qui me fit voir que ce n'est pas assez que la teinture s'insinuë entre les poils mesmes; & elle ne scauroit s'y insinuer si les parties dont chaque poil est composé, ne sont rarefiées par la chaleur qui a bien plus de force pour cela, que le vuide.

EXPERIENCE IV.

LE 18. Aoust ie mis deux morceaux d'étoffe de laine dans deux marmittes de verre, & ie versay sur l'un de la teinture de cochenille à bon marché, & sur l'autre du suc de prunes distillées de la maniere décrite chap. 6. exper. 3. ie ne poussay le feu que iusques à faire évaporer la goutte d'eau en quarante deux secondes & six pressions; ensuite i'ôtay vite le feu.

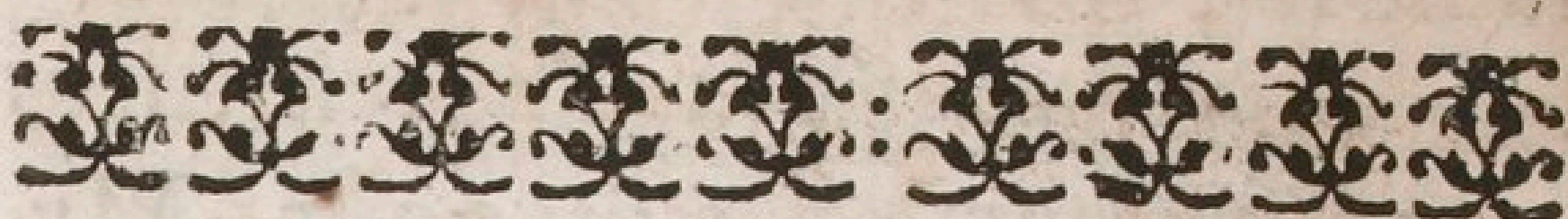
craignant que l'étoffe ne fust gâtée; les vaisseaux estant refroidis, ie trouvay mes deux morceaux d'étoffe encore bons & bien teints, celuy qui estoit dans le jus de pruneaux aussi bien que l'autre, mais il estoit d'un rouge plus enfoncé & tirant sur le brun; le ju des pruneaux aussi avoit beaucoup changé de couleur, estant devenu rougeastre de violer qu'il estoit auparavant, il estoit aussi devenu plus liquide.

Cette experience fait voir que le Bain Marie conservant longtemps les choses à la chaleur sans qu'elles se gastent, & retenant les plus subtiles parties qui s'exhalent d'ordinaire, fera propre à faire penetrer dans les étoffes des teintures, qui d'ordinaire sont estimées trop visqueuses,

comme est le ius de pruneaux.

Parce que pour les teintures on ne se soucie pas du goût, Mr. Meres croit qu'on n'auroit pas besoin de marmitte pour mettre dans le Bain Marie; ainsi ie croy qu'on pourroit laisser l'ouverture moindre que la cavité, comme vous voyez fig. 6. & il faudroit aussi suspendre cette machine en equilibrio sur les tourillons C C, afin de la vuider & remplir facilement.

Si on vouloit y teindre des étoffes, il faudroit que l'entrée H H fust du moins assez grande pour pouvoir introduire les piéces d'étoffe dans la cavité A A.



CHAPITRE VIII.

*EXPERIENCES SUR LES
corps plus durs , comme l'Ambre , l'Yvoire , &c.*

J'Ay fait des experiences sur des corps plus durs , comme l'ambre , l'yvoire , la corne de bœuf , l'écaille de tortuë ; mais comme ie n'y ay encore rien trouvé qui puisse estre utile dans la pratique , je ne veux pas ennuyer le lecteur en rapportant toutes les particularitez des experiences ; Je me contenteray donc simplement de donner quelque peu d'observations qu'elles m'ont fourni.

1^o. Je n'ay jamais pu fondre

l'ambre, quelque degré de chaleur que j'aye employé, quoy que j'emplisse la Machine avec de la pois & du sable au lieu d'eau, & que je la fermasse avec 8. vis au lieu de 2. J'ay bien pû faire la séparation de diverses substances dont il est composé, sçavoir de baume, des fumées, & des terrestreitez; mais tout cela ne se peut appeller de l'ambre fondu, puis qu'il n'a plus les proprietez de l'ambre, car si on dissout ces substances dans l'esprit de therebentine, elles ne sçauroient acquérir beaucoup de dureté, quoy qu'on fasse évaporer l'esprit; & une chaleur mediocre peut les ramolir, comme si ce n'estoit que la therebentine endurcie.

2°. Mr. Boyle m'ayant donné de la gomme copal pour essayer ce

qu'elle feroit , je trouvay bien à la verité qu'elle se fondit sans se gaster beaucoup : mais quand je voulus m'en servir pour faciliter la fonte de l'ambre , je n'y pus reüssir ; j'ay voulu employer pour ce même dessein du mastik, de la gomme adragant , de la poix refiné , mais tout cela a été inutilement , si bien que je croy qu'on peut asseurer , que pour la fonte de l'ambre il faut une chaleur plus forte & plus prompte que cette Machine n'en peut donner.

3^o. Quoy qu'il semble que la corne de bœuf soit un corps plus gluant que les os , je n'ay jamais pu en tirer aucune gelée ny colle, quoyque j'aye remis la mesme corne trois ou quatre fois de suite dans la Machine sur le feu.

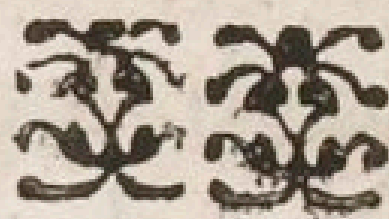
4^o. Je n'ay jamais pu prendre

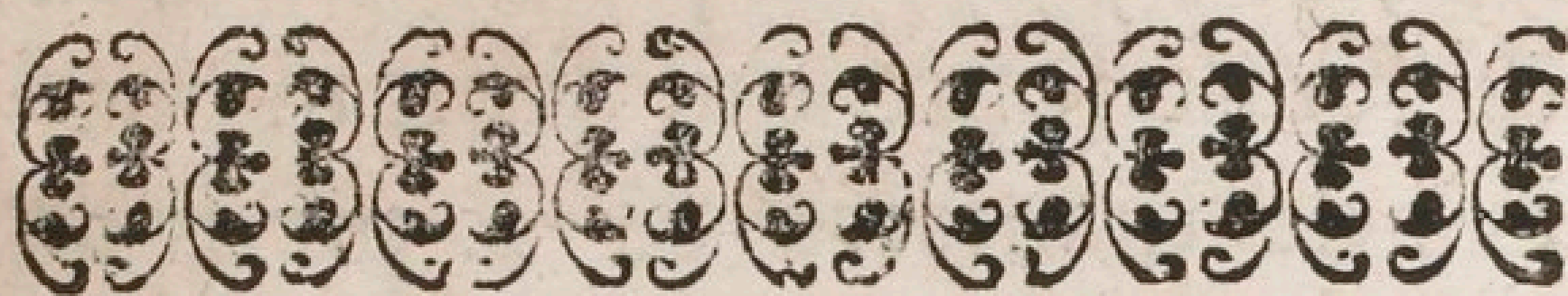
l'ivoire molle & pliante, quoy-
que je l'aye fait cuire de diverses
manieres, & avec diverses li-
queurs, comme sont la graisse,
l'huyle, la bierre & l'eau, j'en
ay tiré de fort belle gelée bien
transparente, mais l'ivoire de-
meure cassante.

5°. L'écaille de tortuë ne se
scauroit ramollir en bouillant
dans l'huyle, mais dans l'esprit de
vin elle s'enfle, & devient pleine
de cavitez comme une éponge.

6°. La corne de bœuf & l'écail-
le de tortuë ayant esté cuittes
dans l'eau, a une chaleur capa-
ble de faire exhaler la goutte
d'eau en 3. secondes, avec une
pression interieure 12. fois plus
forte que la pression ordinaire de
l'air; elles deviennent si molles,
qu'elles ne se rendurcissent point
en 3. ou 4. jours de temps, &

peut-estre que cecy pourroit être d'usage dans la pratique, & donner plus de commodité de mettre ces matieres en œuvres, que quand elles ne sont échauffées qu'à la maniere ordinaire; il faut pourtant avoüer qu'elles demeurent après cela plus cassantes qu'auparavant; & j'ay une fois veu deux pieces d'écaille de tortuë, qui en cuisant ensemble, s'estoient si bien collées l'une à l'autre, qu'elles se rompoient ailleurs, plutôt que de se des-unir.





CHAPITRE IX.

*CALCUL DV PRIX A
quoy de bonnes & grandes Ma-
chines pourroient revenir, & du
profit qu'elles pourroient appor-
ter.*

PARCE que l'on objecte
d'ordinaire contre les nou-
velles Inventions, que la dé-
pense ira plus loing que le pro-
fit qu'elles pourront apporter,
j'ajouâteray icy un calcul de la
dépense qu'il y auroit à faire
pour de telles machines que cel-
les que j'ay décrites, & du pro-
fit qu'on en tireroit.

J'ay esté chez un Marchand de

fer , & j'y ay fait peser un tuyau de fer de fonte qui avoit 6. pouces de diametre & 2. pieds de haut , il estoit sans doute assez fort pour resister à une pression interieure 20. fois plus forte que la pression ordinaire de l'air ; cependant il ne pesoit que 57. liv. si bien qu'un autre tuyau de cette sorte qui auroit 12. pouces de diametre , & autant de force à proportion de sa grosseur ne peseroit qu'environ 228. liv. mais quand mesme un vaisseau de cette grandeur avec ses fonds peseroit 250. liv. il ne reviendroit toujours pas à 29. livres tournois , puisque les marchands peuvent gagner en donnant cette sorte de fer pour $2\frac{1}{2}$. sols la livre.

On pourroit faire user & ajuster le couvercle au vaisseau

dans le lieu mesme où sont les forges, & où les ouvriers travaillent à bon marché, & ainsi cela se pourroit faire à moins de 20. sols pour chaque Machine.

Les pieces de fer D D avec les quatre vis crainte que deux ne fussent pas fuffisantes, & la verge de fer L M se pourroient faire à moins d'un écu, sur tout si on les faisoit à la campagne, & beaucoup à la fois.

Ce ne seroit aussi que trop de donner un écu pour mettre le tuyau H H, & y aiouter la soupape.

On pourroit aussi avoir la marmitte G G de fonte, de fer, de verre ou de pots de grais pour moins de 4. écus, & elle seroit assez forte & assez grande pour contenir 8. livres d'eau, i'avouë

pourtant qu'il seroit difficile de faire un verre si grand, mais au lieu d'un, on en pourroit faire trois ou quatre, pour mettre l'un sur l'autre dans le mesme chassis. On peut donc asseurer qu'un marchand pourroit avec bon profit vendre de telles marchandises à seize écus la piece toutes prestes & en bon estat.

Une Machine telle que ie viens de décrire feroit plus de 50. liv. de gelée à la fois, & elle pourroit faire son effet du moins deux fois en 24. heures; car i'ay éprouvé que ma grande Machine qui a six pouces de diametre, peut en moins d'une heure acquerir toute la chaleur necessaire pour faire de la gelée d'os. On peut donc asseurer qu'on pourroit faire du moins 110. liv. de gelée par iour avec une machine de 12 pouces de diametre. Or

Or dans Paris , où quelques Traiteurs tiennent toujours de la gelée prête pour ceux qui en veulent acheter ; On la vend communement vingt sols la livre : mais dans Londres où l'on n'en fait que quand on la demande, les Apoticaire la vendent deux Chelins ; ce seroit donc rendre un bon service au public, si quelqu'un entreprendroit de fournir la gelée à 4. sols la livre ; Cependant un homme pourroit à ce prix-là faire par jour pour environ vingt livres tournois de gelée avec telle machine.

Le feu ne coûteroit pas six sols , & on auroit aussi les os , & un peu de corne de Cerf à bon marché , n'étant pas necessaire de les raper , il ne faut pas non plus beaucoup de sucre pour la gelée , mais supposons que la dé-

penſe monte à huit livres tournois par jour, il reſtera toujours quatre écus de profit pour le Maître de la Machine, & ainſi en quatre jours de temps, il pourra être remboursé de la dépenſe de l'achapt, & un homme ſeul pourroit faire travailler cinq ou ſix machines à la fois, & les employer pour divers uſages, dont quelques-uns ſeroient peut-être de plus grand profit que de faire de la gelée; Il ne faut donc point douter, que ceux qui auront les avances neceſſaires pour travailler à bon eſcient à ces ſortes de choſes, y pourront faire parfaitement bien leurs affaires, & en même temps rendre un ſervice au public.

A D V I S

Monsieur Edmond King
 Docteur en Medecine,
 & l'un des membres de la So-
 cieté Royale de Londres,
 ayant fait faire une de ces ma-
 chines, pour plus grande com-
 modité & seureté a fait ajus-
 ter la verge de fer L M avec
 une charniere à l'extremité L,
 afin qu'elle tombe toujours ju-
 ste sur le Tuyau H H, & qu'il
 n'y ait pas de danger que la sou-
 pape P glisse à costé & gaste
 l'operation : Il a aussi fait bâ-
 tir un fourneau de brique tout
 exprés. & ainsi j'ay eu depuis
 la commodité d'essayer si par ce
 moyen la dépense du charbon
 seroit moindre que dans le coin

de ma cheminée (*voy chap. 1.*)
mais j'ay trouvé contre mon at-
tente que la dépenſe de char-
bon eſt beaucoup plus grande
dans ſon fourneau , dont je
croy devoir attribuer la rai-
ſon à ce que les charbons
dans ſon fourneau ne touchent
pas la machine , mais demeu-
rent à quelque diſtance au deſ-
ſous ; de meſme que dans les
fourneaux ordinaires à bain de
ſable les charbons ne touchent
pas le pot , au lieu que dans ma
cheminée le charbon touche
la machine preſque tout le long
d'un coſté , & ainſi la peuvent
bien mieux échauffer. Il y a
donc apparence qu'il vaudroit
mieux faire les fourneaux en
forte que les charbons tou-
chaſſent la machine tout le
long d'un coſté : il vaudroit

mieux aussi les faire de plaques de fer, parce que les fourneaux de brique demandent beaucoup de feu pour estre tout à fait échauffez, à moins qu'on les fasse travailler continuellement.

Cependant Mr. King a fait diverses experiences avec sa machine, ayant la commodité que le feu s'y allume sans qu'il soit besoin de souffler. Outre plusieurs bons plats de viande & de poisson, il a aussi préparé divers remedes, & a trouvé que dans cette machine l'operation se peut faire en moins de la dixième partie du temps qui est necessaire dans les autres fourneaux; & pourtant quelques unes de ces preparations sont beaucoup plus fortes que l'ordinaire.

Nous avons veu qu'en hyver la corne de cerf estant bouïllie avec douze fois aussi pesant d'eau, elle la change toute en gelée: les os font la mesme chose estant bouïllis avec quatre fois aussi pesant d'eau, ce qui est du moins le double de ce que j'avois trouvé en esté. *A cette occasion je rapporteray deux autres effets qui ne se produisent pas également en hyver & en esté: la premiere est la fermentation des os dont j'ay parlé chap. 3. exp. 8. qui ne se fait pas de beaucoup si bien dans le froid que dans le chaud; le second est la cuisson des viandes: car j'ay éprouvé avec ma machine que le mouton se cuit fort bien en esté avec 5. onces de charbon; mais en hyver il ne se peut bien cuire à moins de 6 $\frac{1}{2}$ onces.*

Nous avons veu qu'il n'est pas necessaire de mettre dans la machine toute l'eau qu'on veut congeler ; mais mettant poids égal d'os & d'eau, après l'operation cette eau estant mêlée avec trois fois autant d'autre eau, la tourne toute en gelée ; & ainsi la quantité de gelée qu'on peut faire avec une machine, & par consequent le profit qu'on en peut tirer, va bien plus loin que je n'ay dit dans le 9. Chapitre.

J'ay trouvé qu'un vieux chapeau fort méchant & mal travaillé, estant penetré de gelée d'os, est devenu bon & ferme ; en sorte qu'il y a apparence que si on se servoit d'une telle liqueur pour faire les chapeaux, ils seroient bien meilleurs que l'ordinaire.

La machine de Mr king ayant déjà donné lieu à ces expériences; Je ne doute pas que quand la chose sera devenue commune, on en découvrira beaucoup d'autres usages en fort peu de temps.



ADVIS



ADVIS

DE MONSIEUR COMIERS
*Prévôt de Ternant, Professeur
des Mathématiques à Paris.*

LA Version du Livre Anglois de Mr Papin, est autant bonne qu'on la peut souhaiter : Mais comme ce docte Medecin François de naissance, & expérimenté Philosophe Cosmopolite, que l'Academie nouvellement établie à Venise, pour perfectionner les Arts & les Sciences, a tiré d'Angleterre, ne fit que passer par Paris, & y saluer ses anciens amis ; il n'eut pas le temps d'y faire construire sa Machine pour amolir les Os, & faire cui-

Ee

de toutes sortes de Viandes en fort peu de temps, & à peu de frais: plusieurs personnes n'ont peu y réüſſir. Cela m'a obligé de donner au public la même Machine, renduë beaucoup plus facile, plus commode & plus aſſeurée, & telle que Mr Hubin Emailleur du Roy, & ſi connu parmy les Sçavans curieux, la fit conſtruire au mois d'Avril dernier, avec laquelle il a le premier en France, montré par experience à la Cour, & à M^{rs}. de l'Academie Royale des Sciences, tout ce que Mr Papin ſon ancien amy, avoit promis dans ſon livre imprimé à Londres.

On connoiſtra par la ſeule inſpection de ces figures, en quoy cette machine eſt plus facile, plus commode & plus ſeu-

re, que celle de Mr Papin.

La Figure premiere marquée par les lettres G G : F F, represente le Cylindre creux dans lequel on met cuire les Fruits, les Legumes, les Poissons, les Chairs, & les Os pour en faire de la gelée.

Ce Cylindre creux est de Metal. Sa hauteur est d'un pied de Roy. Son diametre est de quatre pouces. Son rebord, ou cordon G G, est de quatre lignes d'épaisseur, & d'autant de fallie.

La Figure I I marquée H, represente un couvercle de fonte, de trois lignes d'épaisseur, un peu voutée, pour mettre sur le Cylindre creux G G, F F.

La Figure I I I, marquée K, V, K : K, L, K, represente une espece d'Estrier de fer.

La Figure IV, marquée N, est une Platine de fer, de quatre lignes d'épaisseur, pour mettre sur L, fonds de l'Estrier.

La Figure V, marquée par les lettres K V K : G G. K : F F: K, représente le Cylindre creux G G : F F de la *Fig. I.* mis dans l'Estrier de la *Fig. III.* On serre fortement le couvercle H, sur la bouche G G, du Cylindre creux par le moyen de la vis V, qu'on tourne avec le gros poinçon de fer Q qu'on voit dans la *Fig. IX.*

La Fig. VI, marquée par les lettres B B : D D. est un Cylindre creux de fonte. Son rebord ou cordon B B a six lignes de hauteur & autant de saillie. Son fonds D D est épais d'environ quatre lignes, afin que par l'effort de la pression in-

terne il ne bouge, la machine figure X estant mise sur les charbons ardents. La concavité de ce Cylindre B D. Fig. VI. à un pied & un pouce de profondeur, & cinq pouces & demi de diamètre d'ouverture ou largeur pour recevoir toute la machine de la Figure V. laquelle est supportée au fonds D D sur un petit bourelet cercle ou couronne de paille.

La Figure VII, marquée par les lettres *a*, T, *a* : A A. représente un Cylindre de fonte creux & renversé, pour servir de couvercle au Cylindre creux B, B : D, D. de la *Fig. VI*, ainsi qu'on le voit dans la *Fig. X*. Son diamètre est égal à celui du Cylindre creux B B. Sa hauteur est de deux pouces & demi. Son rebord ou cordon A A, est

de six lignes de hauteur, & d'autant de faillic. Le Tuyau T est de fonte, & soudé au travers du fond *a a*, du couvercle *a a*: A A, son usage, est tel que Mr Papin l'a décrit.

La Figure VIII, marquée Y, est une platine de fer de quatre lignes d'épaisseur, elle est un peu cambrée sur le milieu: Elle est aussi échancrée en Z, afin qu'en la mettant sur le fonds *a a*, du couvercle *a a*: B B, comme on le voit dans la *Fig. X.* elle reçoive le Tuyau T. Cette platine y sert à presser & joindre tres-fermement par le moyen des vis O, I. le couvercle *a a*: A A. avec le Cylindre B B: D D. comme il paroist dans la *Fig. X.*

La Figure VIII, marquée par les lettres R C: O M I: E S.

est forgée en double Equerre ,
dont les deux extremittez sont
forgées quarrément en crochets
chacun de demi pouce de fallie
en dedans. Ces crochets em-
brassent le corps du Cylindre,
A A . B B. de la fig. VI. par
dessous le rebord fallie ou cor-
don B B , comme le tout paroît
dans la *Fig. X.* Enfin par le
moyen des deux vis O: I. qu'on
tourne avec le gros poinçon de
fer Q *Fig. IX.* dans des écrous
de la bande de fer C E , on ser-
re , & on joint tres-étroitement
le couvercle a a: A A de la *Fig.*
VII , sur la bouche B B du Cy-
lindre creux B B. D D de la
Fig. VI , comme on voit le tout
dans la *Fig. X.*

Ce double Equerre R C E S
porte une petite boucle M , qui
sert à accrocher, comme il paroist

dans la *Fig. X*, le levier, verge, ou barre plate de fer *M T X*, laquelle par sa pesanteur, & par celle du poids *P* sert à presser le papier qu'on met sur le trou du tuyau *T*, pour le bien boucher, afin que pendant que la machine est sur les charbons ardents il n'en puisse rien échapper ou exhaler.

Ce double Equerre à crochets a par tout un pouce & demi de largeur, & demi pouce d'épaisseur. Ses crochets *R S* ont du moins demi pouce de fallie en dedans. La largeur ou distance d'entre les deux barres plates *C R : E S*, est égale au diamètre des rebords, fallies ou cordons *A A. B B.* qu'elles embrassent; mais la distance *R S* de l'extrémité ou pointe d'un crochet à l'autre, est précisément

de la largeur du diametre du
corps du Cylindre B B : D D,
qu'ils doivent embrasser au
dessus du cordon B B, qui a
de chaque costé un demi pouce
de sallie. La hauteur inferieure
de ce double Equerre R C, est
d'environ quatre pouces, afin
de pouvoir embrasser le cordon
B B, tout le couvercle a a : A A,
& la platine Y sur laquelle por-
tent les pointes des vis O I,
qui tournent dans des Ecrous
de la partie horizontale C E
du double équerre R C : O M.
I: E S.

J'ay depuis remarqué qu'on
peut encore rendre cette ma-
chine plus facile & de moin-
dre dépense : en voicy la ma-
niere. Faites que le Cylindre
creux de fonte de la *Fig. VI*,
marquée par les lettres B B : D

D, soit assez profond pour recevoir entierement toute la machine de la *Fig. V*, marquée par les lettres K V K : G G. K F F K. Cela estant vous n'aurez pas besoin du couvercle, en Cylindre creux de la *Fig. VII*, marqué par les lettres a, T, a : A A : il suffira d'avoir une platine de metal de 3, ou 4 lignes d'épaisseur, dont le diametre sera égal au diametre B B du Cylindre creux de fonte y compris son rebord, ou cordon. Cette platine servira donc de couvercle au Cylindre creux marqué A A : B B dans les figures VI & X. On soudera au travers de cette platine le Tuyau de fonte T. Ainsi on remplira d'eau tout à coup la machine A A : B B, laquelle estant couverte de sa platine, & sur icel-

le ayant mis l'autre platine
échancrée y z de la *Fig. VIII*,
on ajustera le double Equerre
marqué par les lettres C : O
M I E : R S , &c.

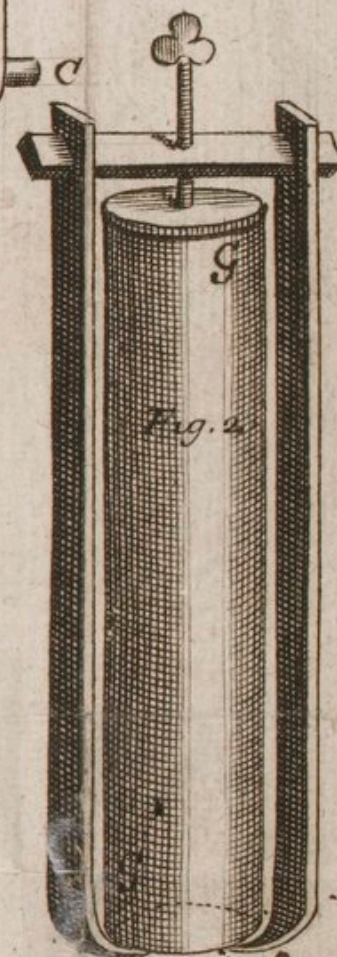
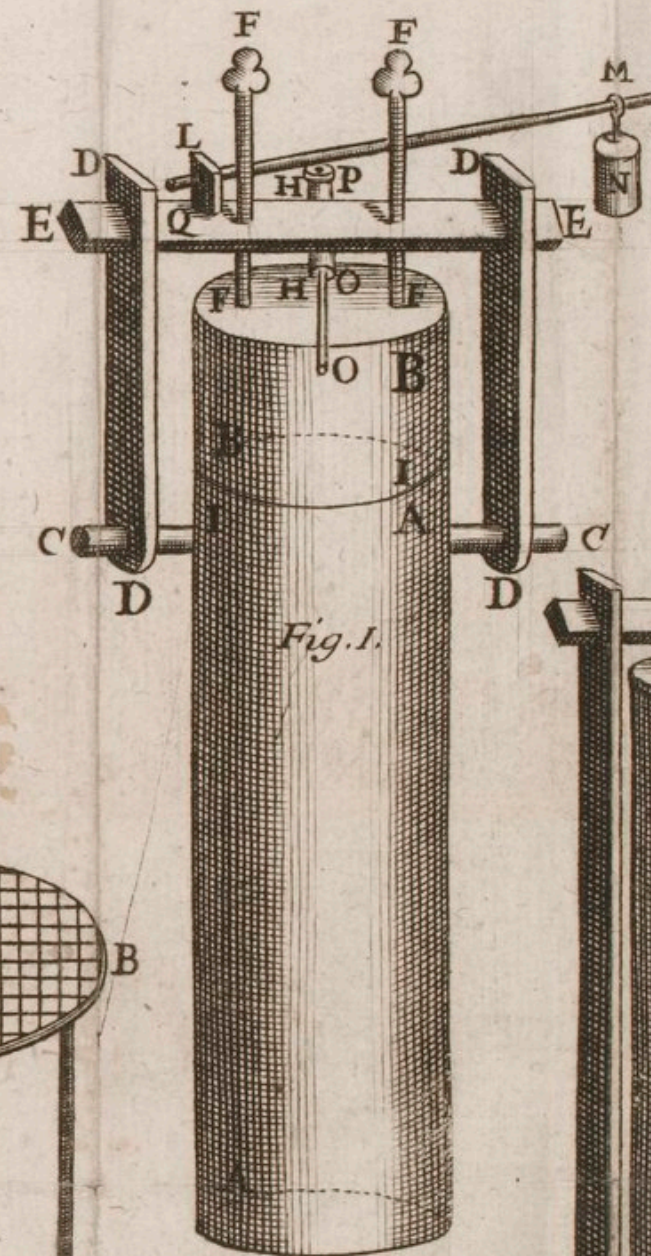
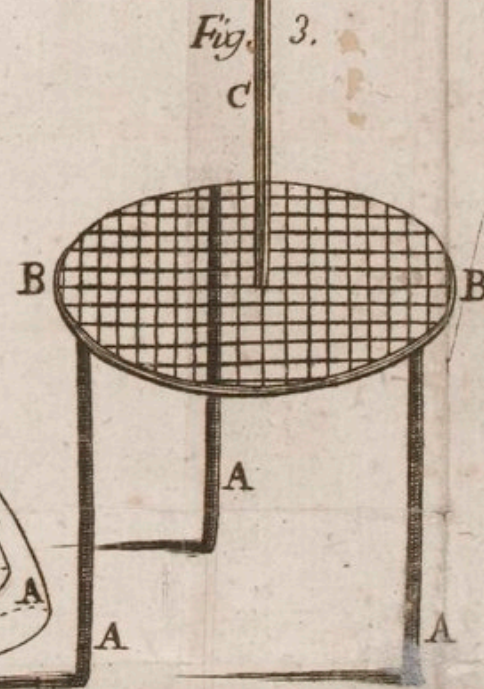
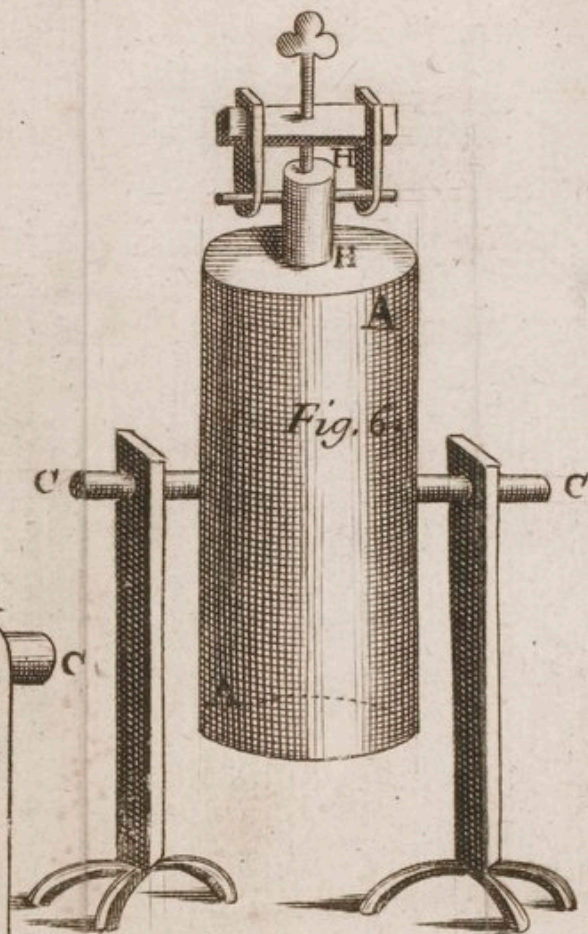
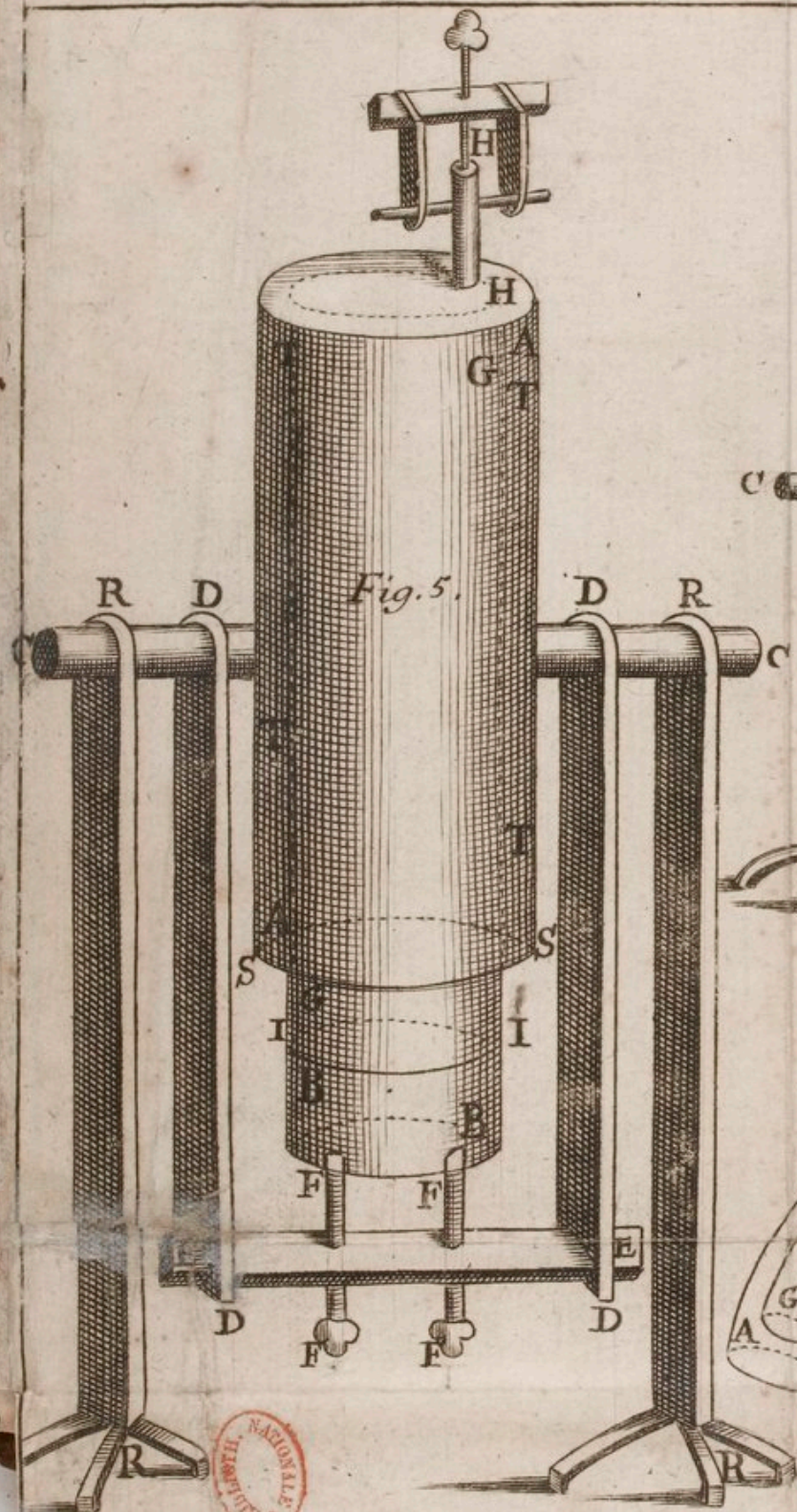
*Ceux qui souhaitteront avoir la
Machine reduite dans toute sa
facilité & de moindre dépense,
telle que nous l'avons donné cy-
dessus , s'adresseront au Sr
H O V D R Y , Maître Fondeur,
rue de la Ferronnerie.*

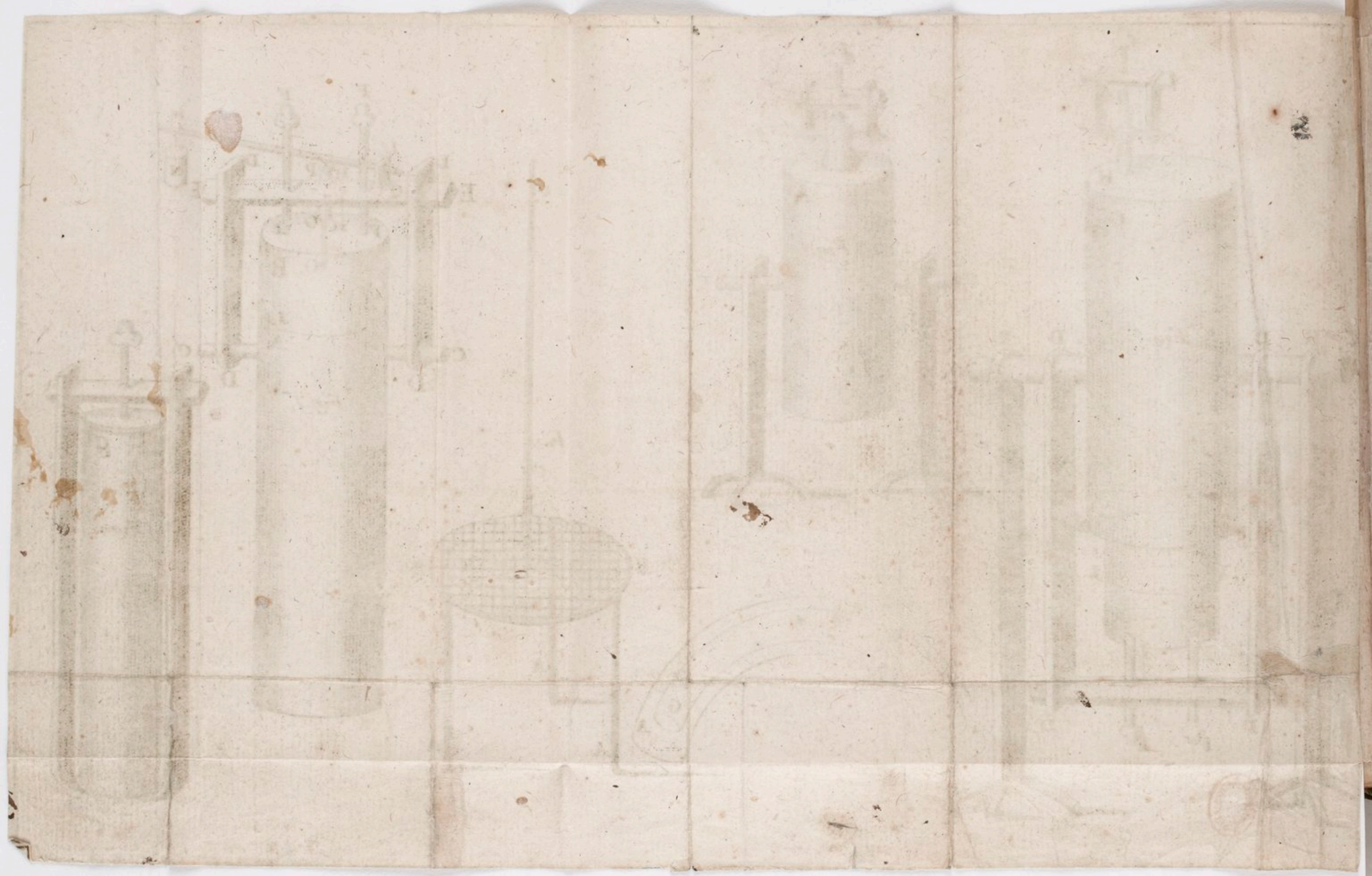


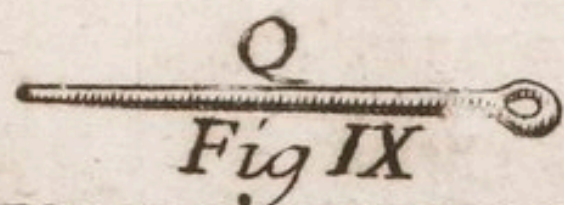
Je n'ay pas mis l'autre platine
à charbon y a de la fine VIII,
on ajoutera de double l'argent
marqué par les lettres C : O
M I E : R : S , &c.

Ceux qui souhaitent avoir la
même recette dans tout le
monde & de même dépense,
il faut nous l'avoir donné en
cette, à acheter en 20
O R D R T, Mille Foudroyants
à la fin de l'année.

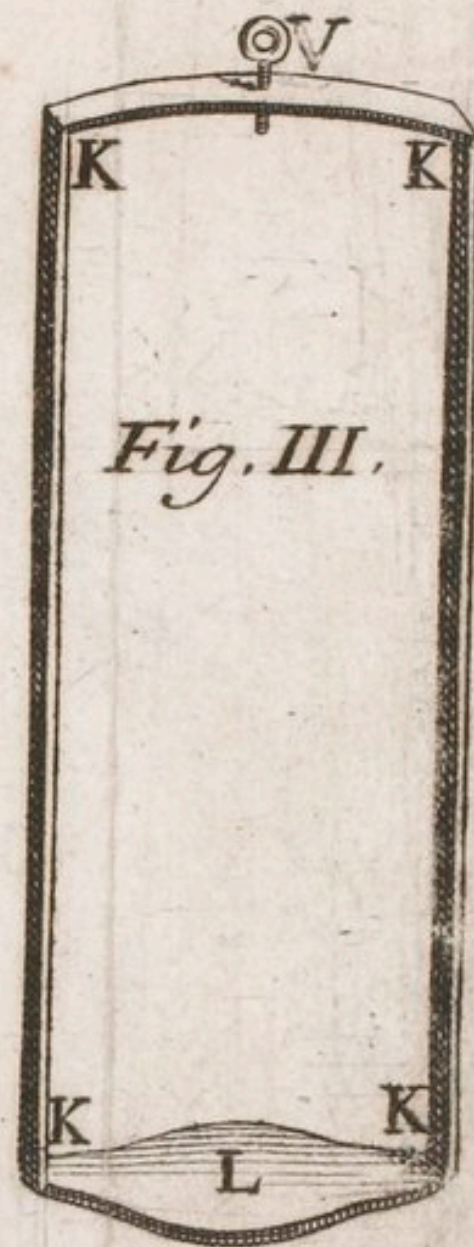
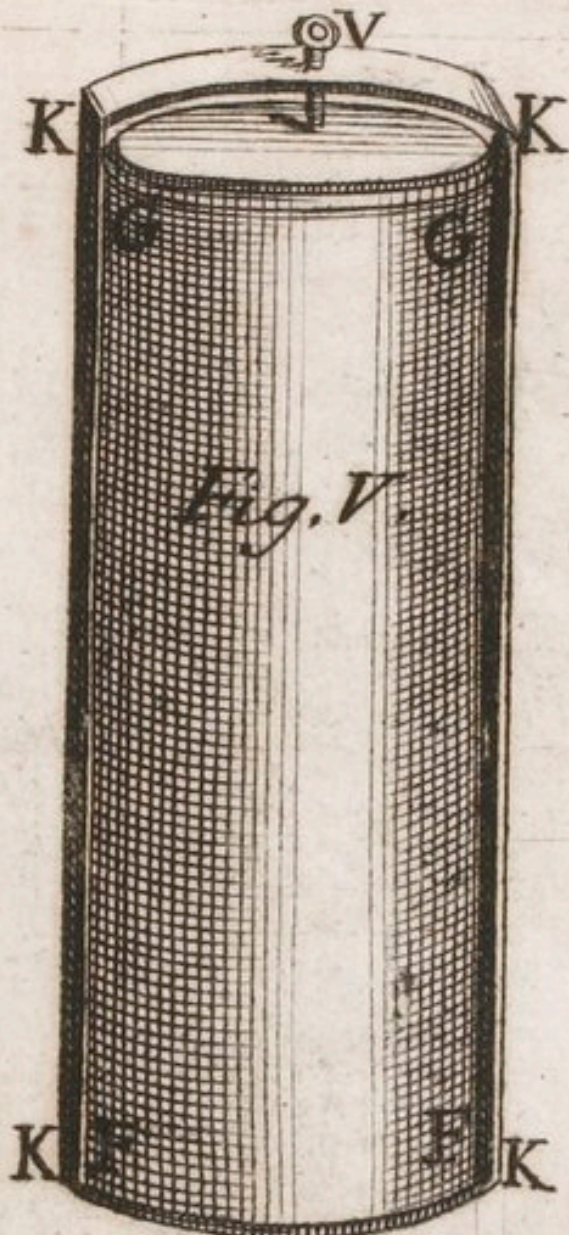
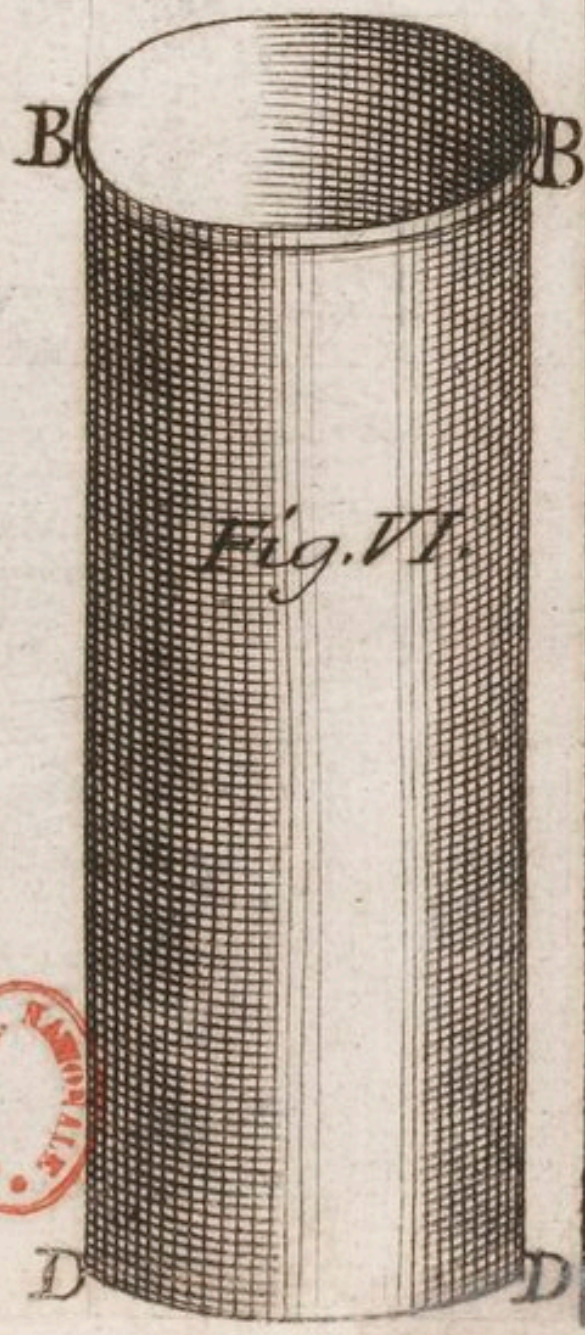
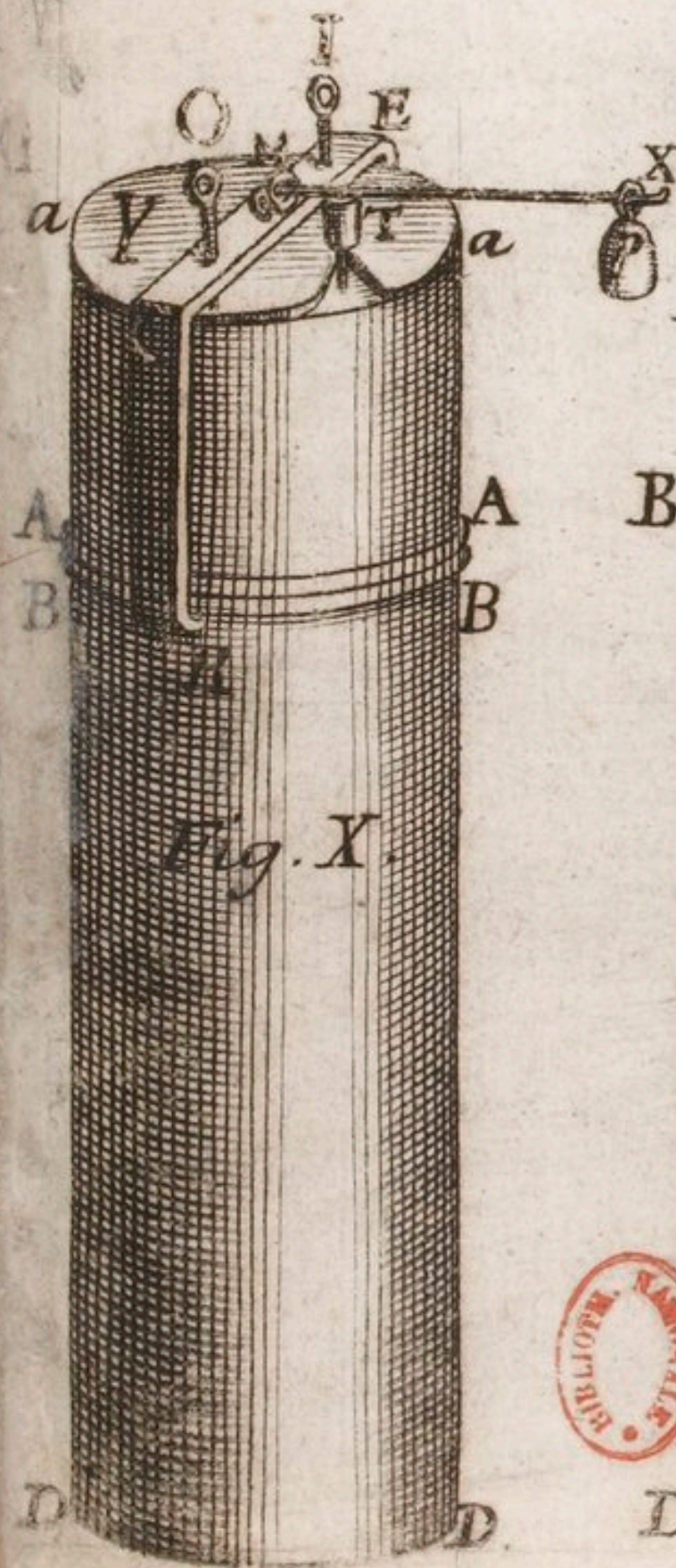
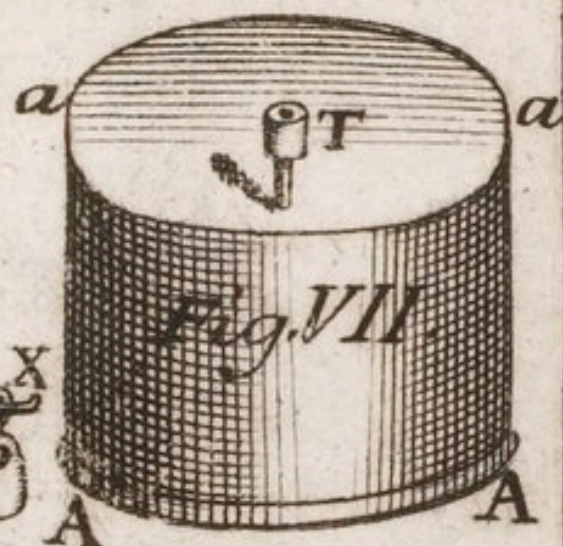


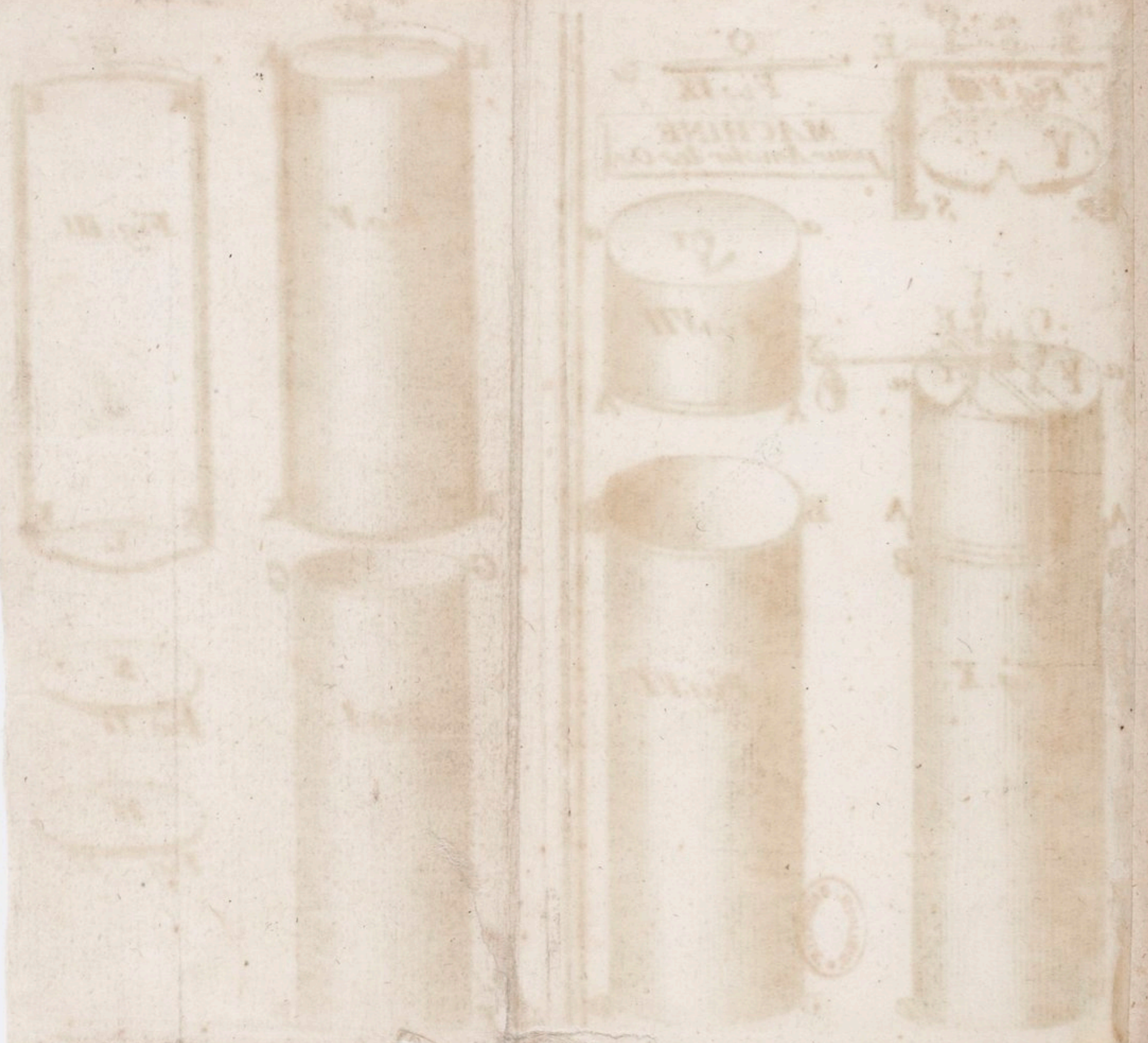


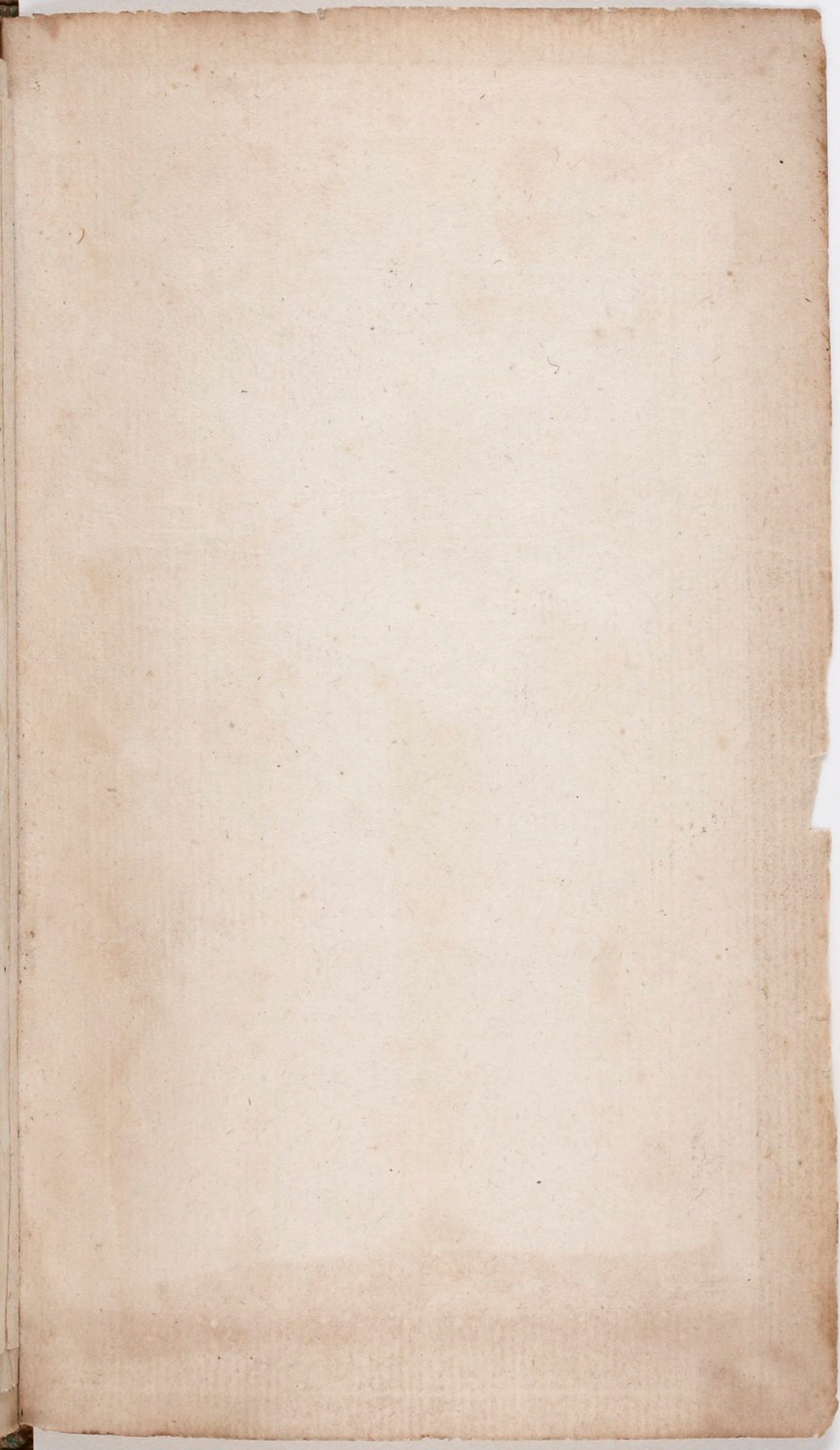


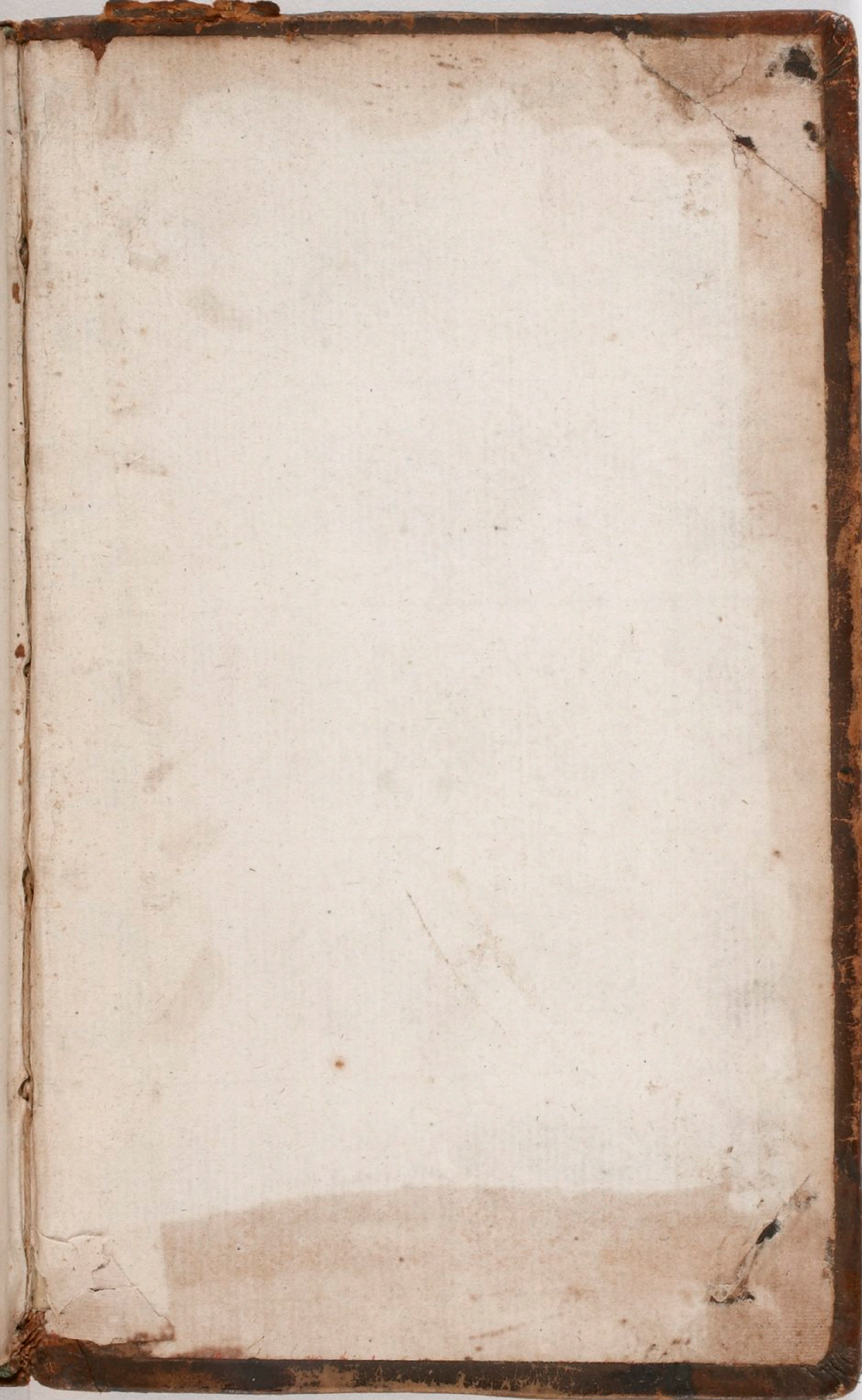


*MACHINE
pour Amolir les Os.*











V
e

629

MANE

MAPO

LESU

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE

IN MANE